Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Models/Modelos: 119.16126011

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parilla a gas de propane liquido

P/N MCDLPTA000
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A
www.kenmore.com
www.sears.com



Table of Contents

Warranty

Kenmore Full Warranty

If this grill fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair (or replacement if repair proves impossible).

For five years from the date of purchase, the stainless steel burners will be replaced free of charge if they rust through. After the first year from the date of purchase, you must pay the labor cost to have them installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries, grill part paint loss, discoloration, and surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.



IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

 **WARNING** 

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

Grill Information Center

If you are missing parts, need assistance during assembly, or have any other questions, please call 1-800-933-0527 between the hours of 8:30am and 5:00pm, Monday through Friday, Central time. Note that you will be speaking with a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

- **Model Number** 119.16126011
  Serial Number ____________
  (See silver CSA plate inside of Cabinet Panel)
- **Date Purchased** ____________

 **WARNING** 

- **Read and follow all Safety, Assembly, and Use & Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.**
- **Failure to follow all instructions in this Use & Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury, or death.**

Safety Information

 **WARNING** 

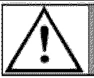
- DO NOT light this grill without first reading the Lighting Instructions.
- DO NOT light this grill without checking the burner tubes for blockage that could have occurred during shipment. See the Cleaning and Maintenance Instructions.

 **WARNING** 

- DO NOT use any type of charcoal in this grill.
- DO NOT operate the main burners and back burner at the same time. (If Equipped)
- ALWAYS inspect the grease tray before each use. Remove and clean as necessary.

 **WARNING** 

- THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY!
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats or recreational vehicles.

 **WARNING** 

Liquid Propane Gas (LPG) grills must be used with the liquid propane gas regulator assembly supplied. This grill is not convertible to natural gas.

ALWAYS keep the gas hose assembly away from any heated surface and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of the hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear, or other damage. Do not use the gas grill if the hose appears damaged. Call Sears at 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663) for a Kenmore replacement gas hose assembly.

Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or CAN/CGA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.

Electrical Grounding

All electrical accessories (such as a rotisserie or light) must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords away from hot surfaces.

General Safety

- NEVER use your gas grill in a building, garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- NEVER obstruct the flow of ventilation air around your gas grill cabinet.
- DO NOT leave children and pets unattended in the area when the grill is in operation.
- ENSURE the grill is on a level surface when in operation. You can adjust the feet in the front to level and stabilize the grill.
- NEVER attach an unregulated gas line to this appliance.

PRE-ASSEMBLY

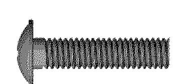
- Two people will be necessary to assemble the larger parts of the grill.
- Lay a cardboard sheet on the floor and use as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
- Once all parts are removed and unpacked, use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.
- Use protective gloves when assembling this grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

- Leave the instructions with the consumer.
- Retain the instructions for future reference.

Hardware Pack Listing

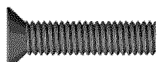
A



Phillips Head Bolt M6x25mm

Qty: 2pcs

Part No.: MCDKY14000



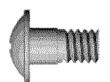
B

Flat Heat Bolt M6x25mm

Qty: 4pcs

Part No. MCDKY15000

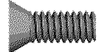
C



Step Heat Bolt M6

Qty: 4pcs

Part No.: MCDKY16000

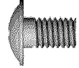


D

Flat Heat Bolt M6x12mm

Qty: 8pcs

Part No.: MCDKY17000

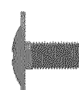


E

Phillips Head Bolt M6x10mm

Qty: 9pcs

Part No.: MCDKY18000

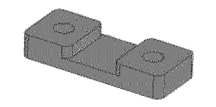


F

Washer Head Bolt M4x10mm

Qty: 14pcs

Part No.: MCDKY19000



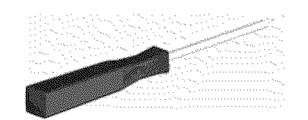
G

Grill Transport Handle Heat Shield

Qty: 2pcs

Part No.: FP0027





Phillips Head Screwdriver

Qty: 1 pc

Part No.: MCDKY20000

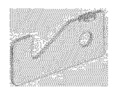


I

Battery Size AA

Qty: 1 pc

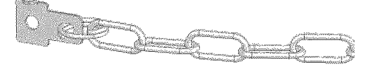
J



Propane Tank Support Chain Hook

Qty: 1 pc

Part No.: S4061-000B-001



K

Propane Tank Support Chain

Qty: 1 pc

Part No.: SE0232-001

Parts List 119.16126011

Key	Qty	Part No	Description
A1	1	HCDKCVA038	Hood Assembly
A2	2	*ASMA0014-03	Hood Bolt
A3	1	SE0208	Thermometer
A4	1	CA0045-002	Thermometer Seat
B1	1	HCDLBDA048	Firebox Assembly
B2	1	SC0096	Gas Manifold Assembly
B3	2	S7007-026D-018	Shelf Right-Front Left-Back Support
B4	2	S7007-026D-017	Shelf Left-Front Right-Back Support
B5	1	S1036-026D-016	Control Panel Left Support
B6	1	MCDKADD000	Regulator and Hose Assembly
B7	1	S1036-026D-017	Control Panel Right Support
B8	3	SD0050-A	"I" Burner
B9	1	SE9012	Electric Igniter
B10	1	*ASMB0084-02	Firebox Front Shield Panel
B11	1	*ASMB0084-03	Control Panel
B12	3	PLABS0090-001	Control Knob
B13	3	FA0121-001	Control Knob Seat
B14	1	SE0282-001	Manual Igniter Stick
B15	2	FP0027	Grill Transport Handle Heat Insulator
B16	1	*ASMB0081-04	Grill Transport Handle
B17	1	SE0280-012	Warming Rack
B18	2	SE0281-012	Cooking Grate
B19	3	S1007-012E-015	Heat Diffuser
B20	1	S1017-026D-012	Firebox Rear Shield Panel
B21	1	MCCCYPD125	Grease Pan
B22	1	MCDKYPB000	Grease Pan Bracket
B23	4	FE0025M	Hood Bumper
B24	3	SE9009	Electrode
B25	1	SE0131B	Electronic Igniter Button
B26	1	*ASMB0081-06	Firebox Assembly Support
B27	1	*ASMB0084-04	Electronic Igniter Wire Set
C1	2	HCDKFRA038	Cabinet Side Panel
C2	1	*ASMC0083-03	Cabinet Front Panel
C3	1	*ASMC0084-02	Cabinet Frame Assembly

Parts List 119.16126011

Key	Qty	Part No	Description
C4	1	HCDKBTA048	Cabinet Bottom Panel
C5	2	FE0080	Caster
C6	2	FE0154N	Adjustable Foot
C7	1	S8015-000B-001	Bottle Opener
C8	1	S8014-000A-007	Cap Catcher
C9	1	S4061-000B-001	Propane Tank Support Chain Hook
C10	1	SE0232-001	Propane Tank Support Chain
C11	1	MCDKFRH015	LP Tank Bracket
D1	1	S7002-026D-022	Left Shelf Assembly
D2	1	S7002-026D-023	Right Shelf Assembly
D3	2	*ASME0024-03	Shelf Handle
D4	1	*ASME0083-01	Shelf Left Control Panel
D5	1	*ASME0083-02	Shelf Right Control Panel

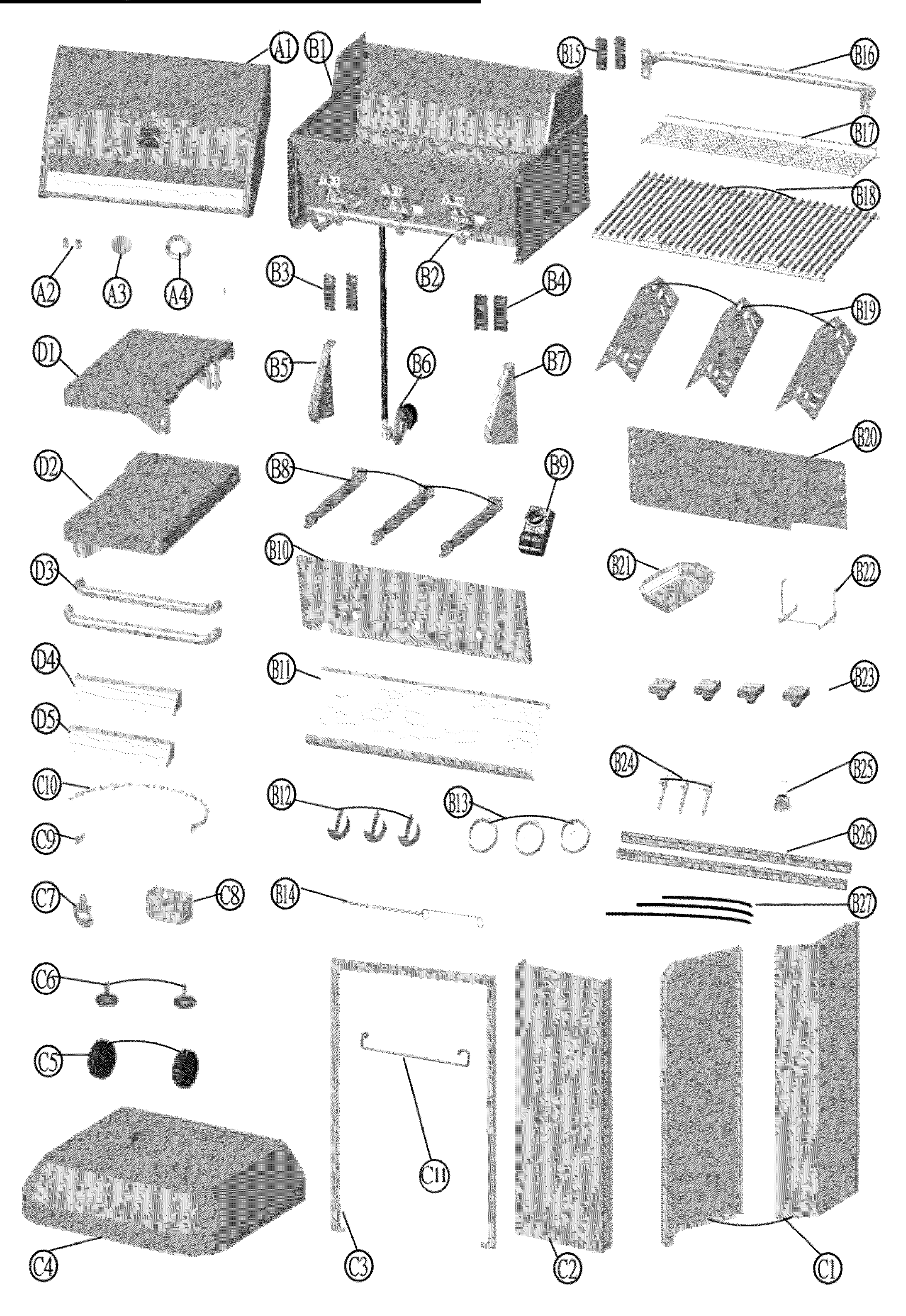
Not Pictured

N/A	1	PCDKPA0000	Hardware Pack
N/A	1	MCDLPTA000	Manual

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-933-0527 for replacement.

To order replacement parts after using grill, Call 1-800-4-MY-HOME®.

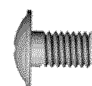
Parts Diagram 119.16126011



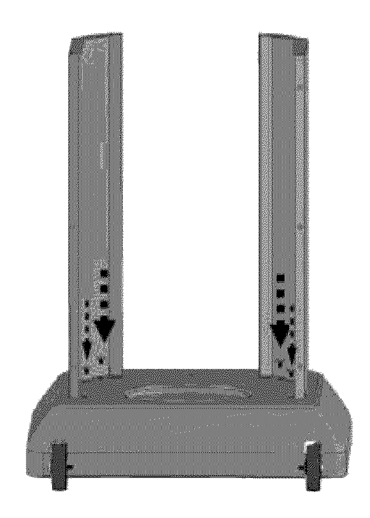
Assembly Instruction

1 **Install Cabinet Left Side Panel and Right Side Panel**

- ☐ Attach Cabinet Left Side Panel to the Cabinet Base using 2 Phillips Head Bolts (M6x10mm).
- ☐ Attach Cabinet Right Side Panel to the Cabinet Base using 2 Phillips Head Bolts (M6x10mm). Do not fully tighten any bolts at this time.

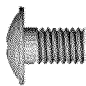


Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 4

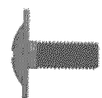


2 **Install Cabinet Front Panel and LP Tank Bracket**

- ☐ Attach Cabinet Front Panel to the Cabinet Base using 1 Phillips Head Bolt (M6x10mm).
- ☐ Attach Cabinet Front Panel to the Cabinet Left and Right Side Panels using 4 Washer Head Bolts using the top and lower holes(M4x10mm). Do not fully tighten any bolts at this time.
- ☐ Attach LP Tank Bracket to center holes of Cabinet Front Panel using 2 Washer Head Bolts as shown.



Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 1

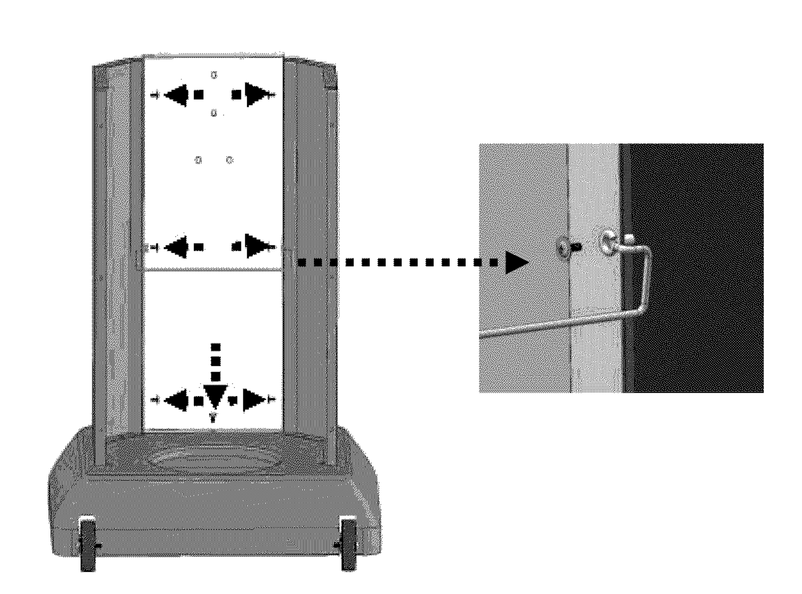


Washer Head Bolt M4x10mm
Qty: 6



LP Tank Bracket

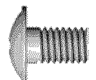
Qty: 1



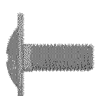
3

Install Cabinet Frame

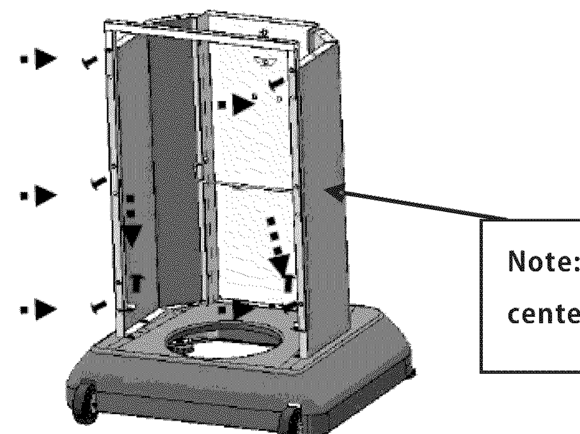
- ☐ Slide Cabinet Frame into position between side panels as shown.
- ☐ Attach the Cabinet Frame to the Cabinet Base using 2 Phillips Head Bolts (M6x10mm).
- ☐ Attach the Cabinet Frame to the Cabinet Left and Right Side Panels using 5 Washer Head Bolts (M4x10mm). Now ensure base and cabinet components are square and tighten all bolts used in the cabinet assembly.



Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 2



Washer Head Bolt M4x10mm
Qty: 5



Note: Do not install this center bolt a t this time.

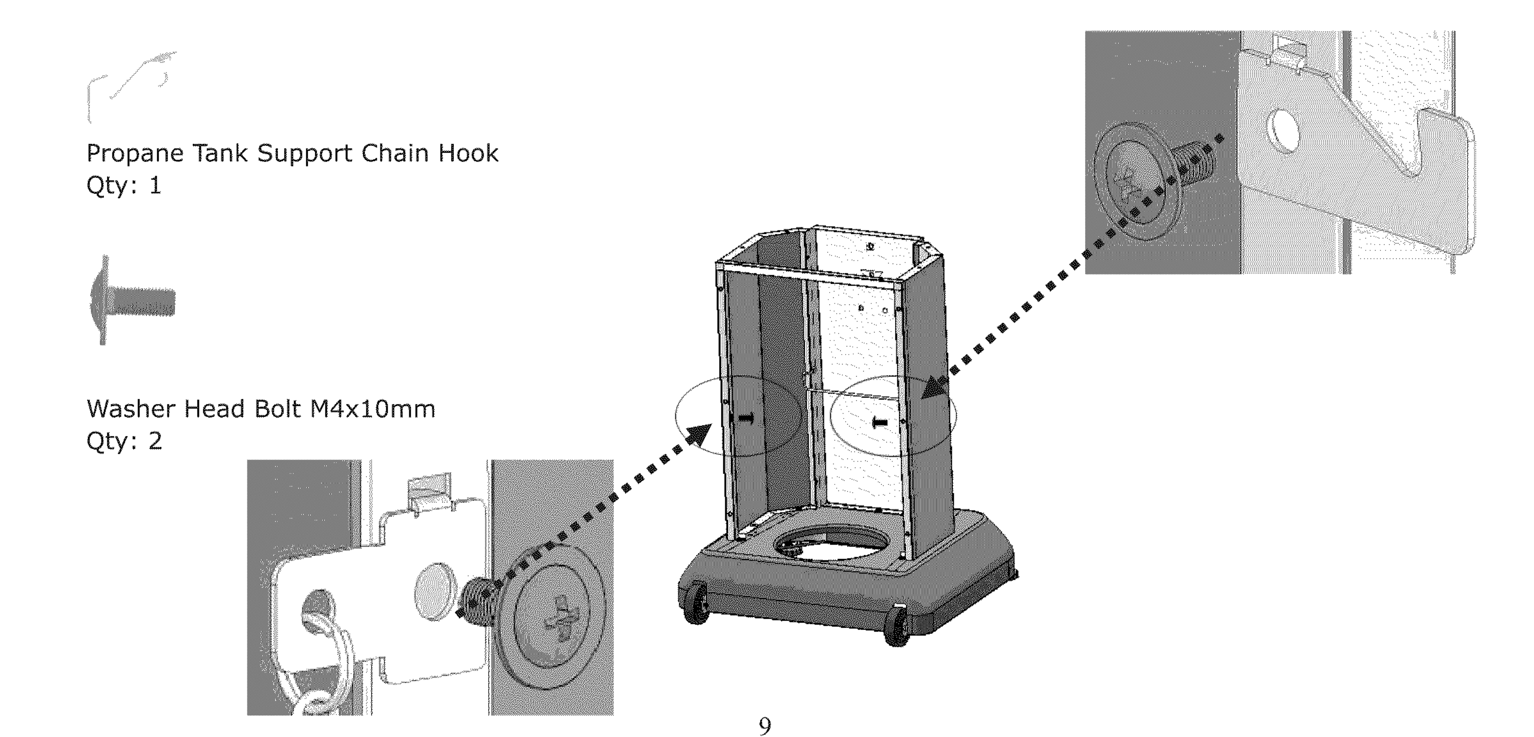
4

Attach Propane Tank Support Chain and Propane Tank Support Chain Hook

- ☐ Attach the Propane Tank Support Chain to Cabinet Frame using 1 Washer Head Bolt (M4x10mm).
- ☐ Attach the Propane Tank Support Chain Hook to Cabinet Frame using 1 Washer Head Bolt (M4x10mm).



Propane Tank Support Chain Hook
Qty: 1

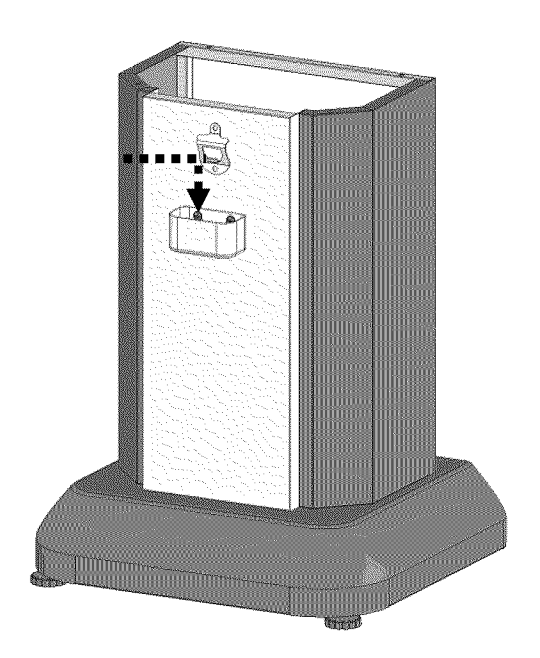


Washer Head Bolt M4x10mm
Qty: 2

5

Hang Bottle Cap Catcher

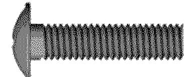
- ☐ Hang Bottle Cap Catcher on the Cabinet Front Panel.



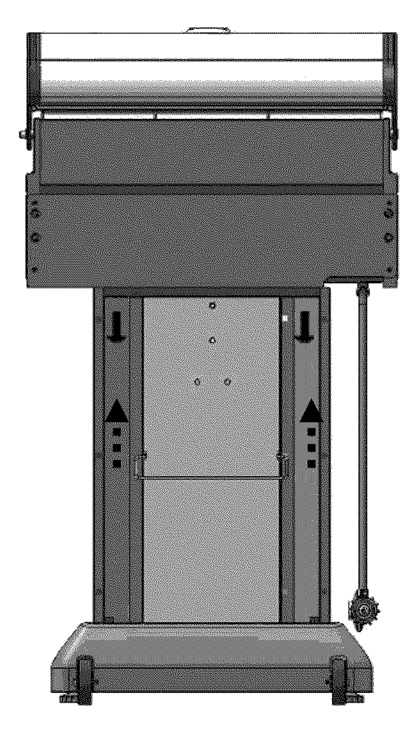
6

Install Hood and Firebox Assembly

- ☐ Remove regulator and hose from underside of Hood and Firebox Assembly. Remove packing from regulator.
- ☐ With the aid of an assistant, place Hood and Firebox Assembly onto the Cabinet, and attach to the Cabinet Frame using 2 Phillips Head Bolts (M6x25mm).



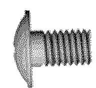
Phillips Head Bolt M6x25mm
Qty: 2



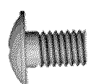


Attach Hood and Firebox to Cabinet Assembly & Install the Regulator Hose Support Chain

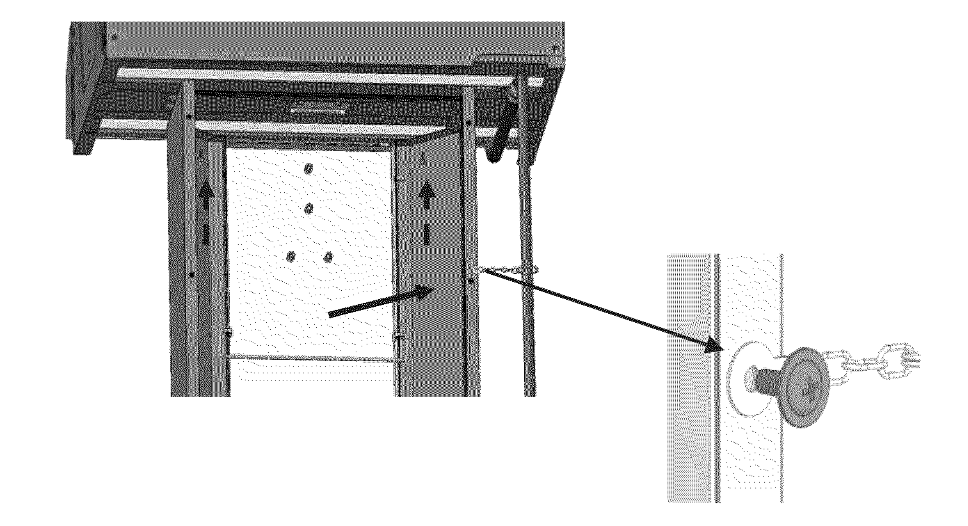
- ☐ Attach the Hood and Firebox Assembly to the front of the Cabinet Side Panels using 2 Phillips Head Bolts (M6x10mm)..
- ☐ Attach the Regulator Hose Support Chain (on the regulator hose) to the back of cabinet Side Panel using 1 Washer Head Bolt (M4x10mm).



Phillips Head Bolt M6x10mm
Qty: 2



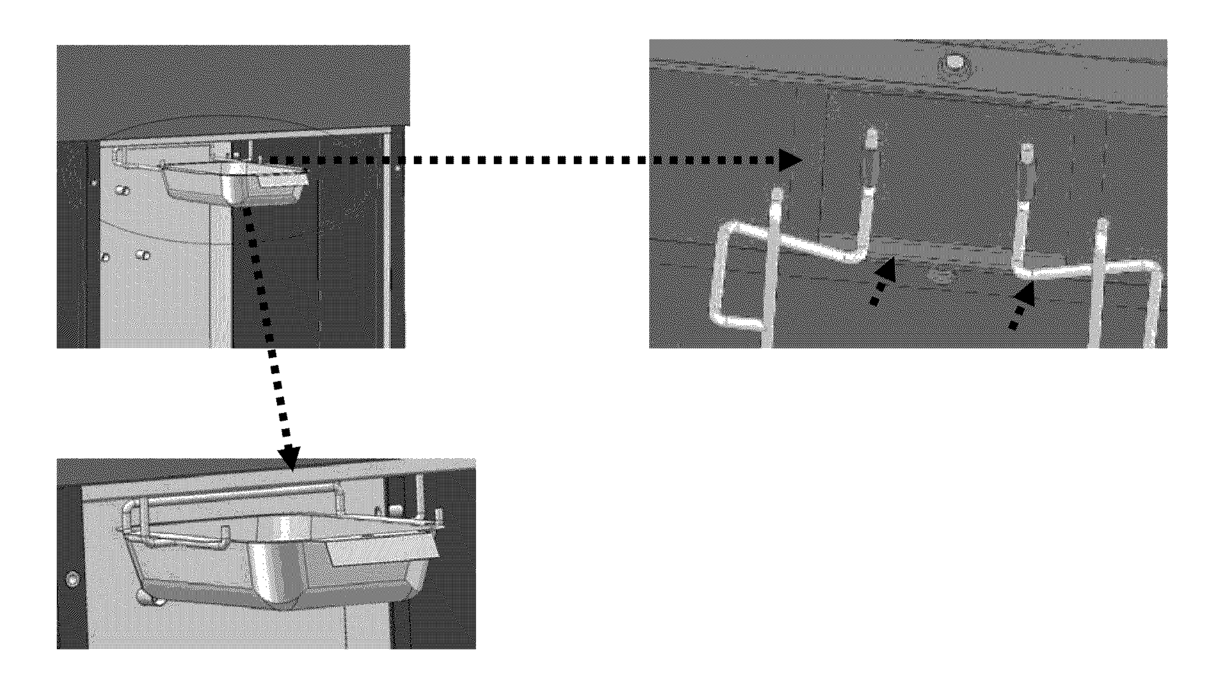
Washer Head Bolt M4x10mm
Qty: 1





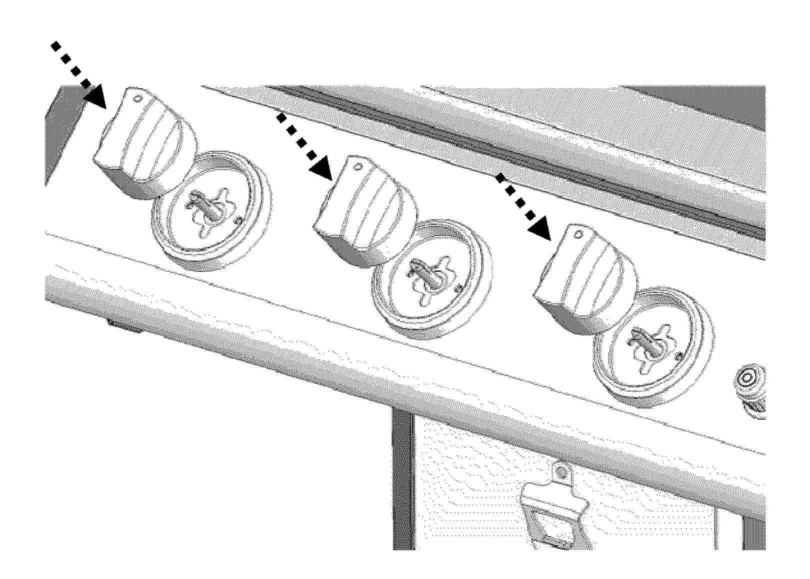
Install Grease Pan Bracket and Grease Pan

- ☐ Insert the Grease Pan Bracket into the bottom of Lower Heat Shield.
- ☐ Install the Grease Pan into the Grease Cup Bracket, inserting it from the Back of the cabinet.



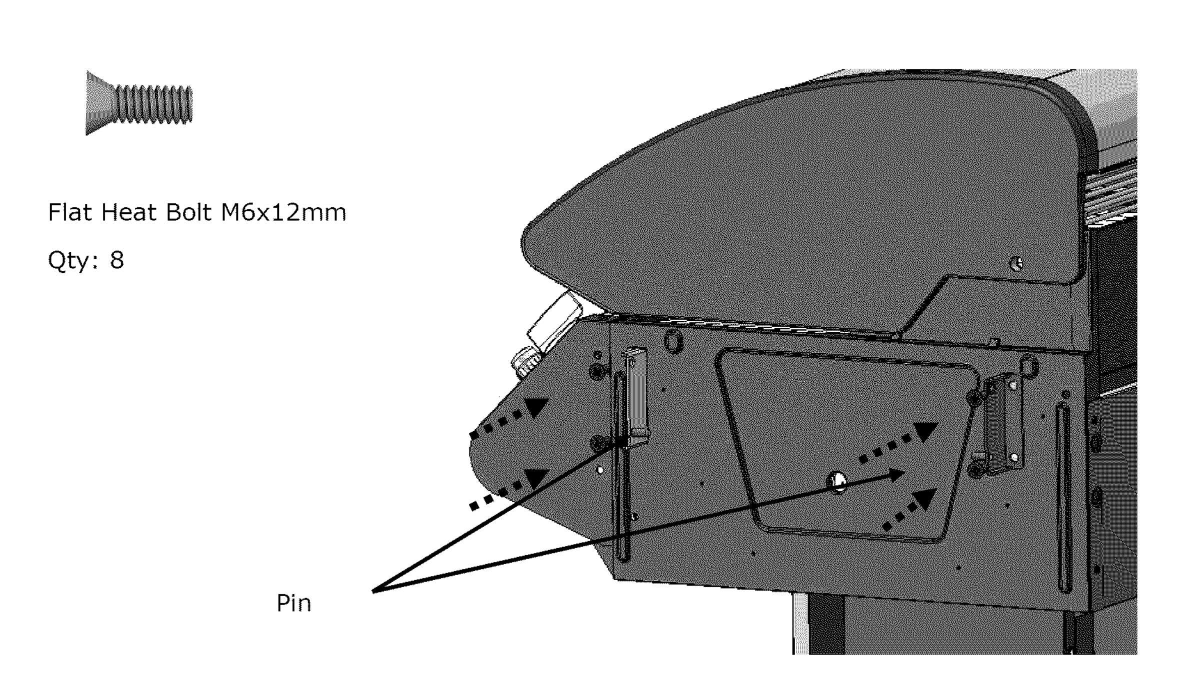
9 Install Control Knobs

- ☐ Press 3 Control Knobs onto the valve stems as shown.



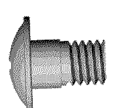
10 Install Side Shelf Supports to Firebox Assembly

- ☐ Attach Side Shelf Right Front Support and Side Shelf Right Back Support to Firebox Assembly using 4 Flat Head Bolts (M6x12mm).
- ☐ Attach Side Shelf Left Front Support and Side Shelf Left Back Support to firebox Assembly using 4 Flat Head Bolts (M6x12mm).



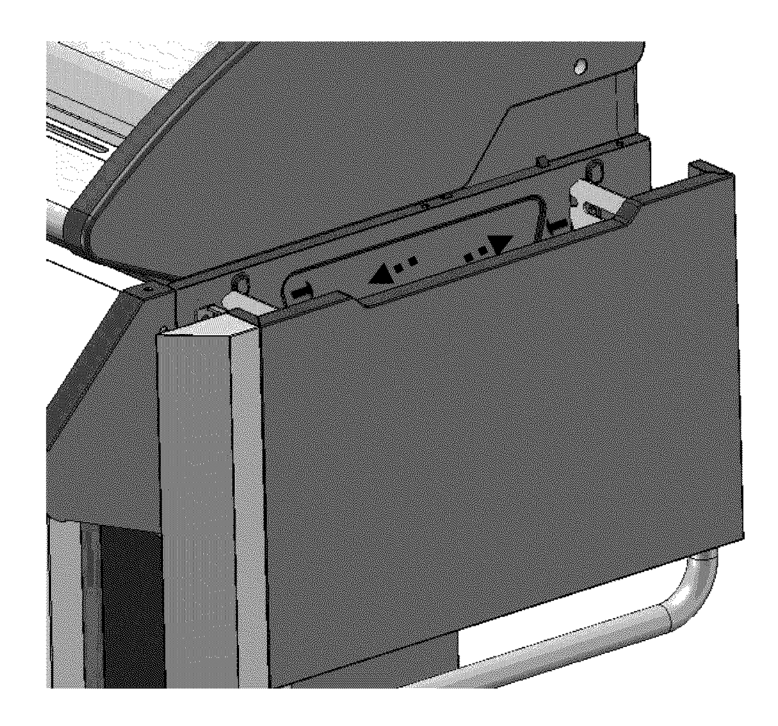
11 Attach Side Shelves

- ☐ Position the Shelf Brackets to the inside of the Shelf Supports in storage position.
- ☐ Attach Left and Right Shelves to Shelf Supports with 2 Step Bolts (M6) each. Securely tighten.



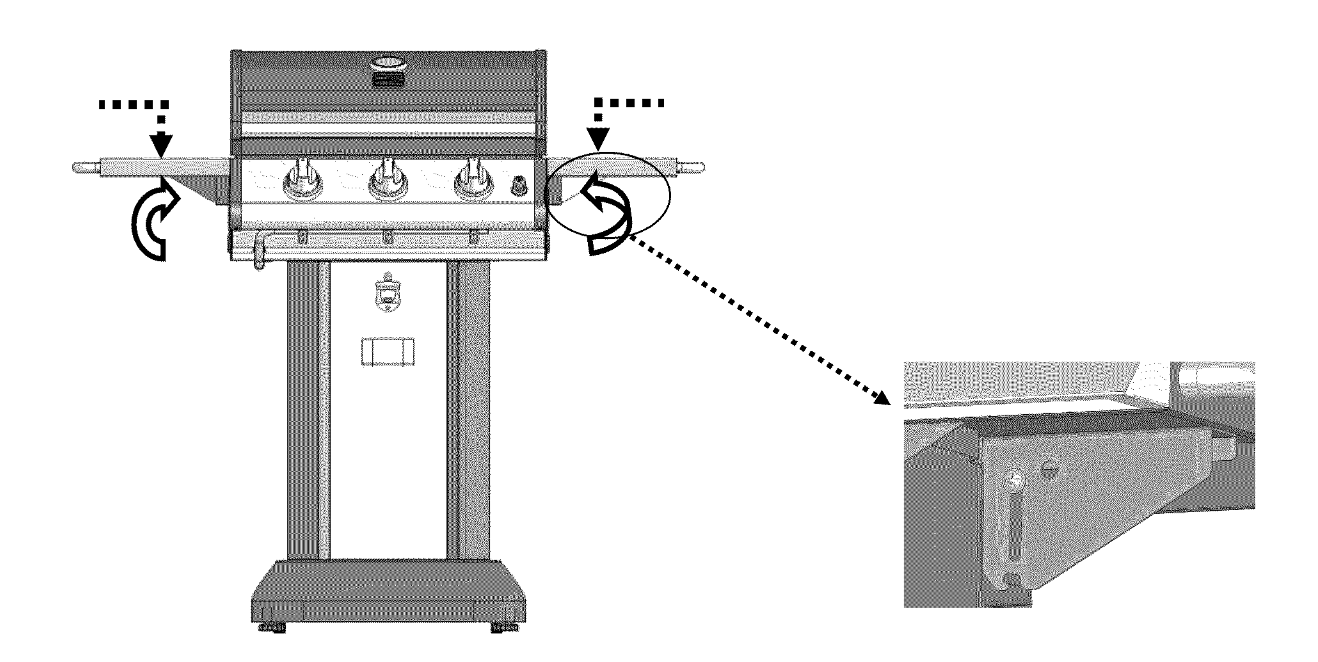
Step Bolt M6

Qty: 4



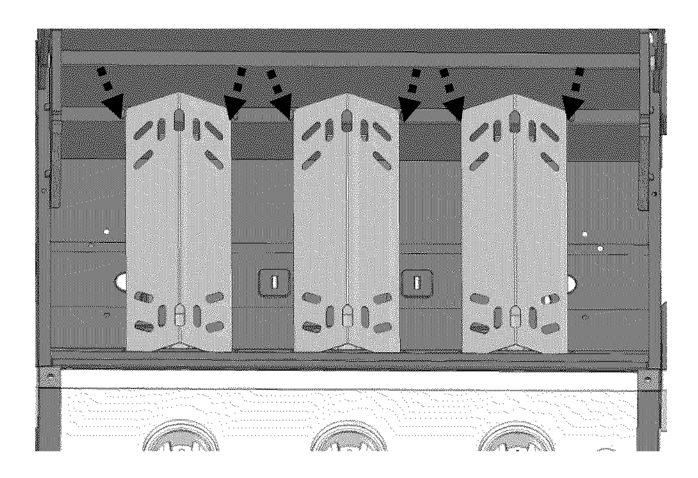
12 Side Shelf Operation

- ☐ Pull up on the Left Side Shelf and slide down over the support pins to secure in the upright position. Repeat the same procedure on the Right Shelf. To lower, slide shelves up and fold down into storage position.

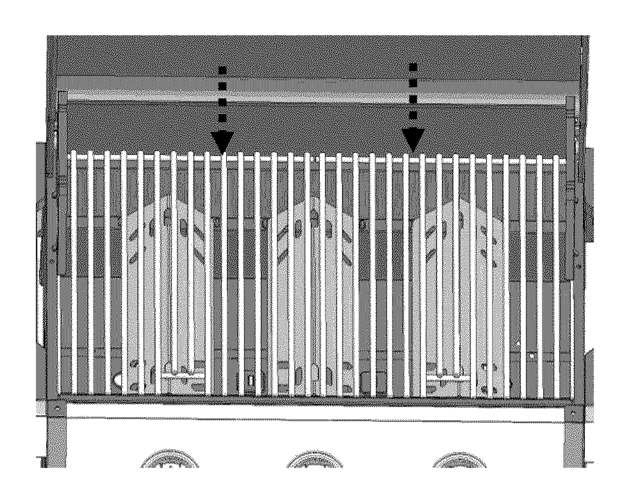


13 **Install the Heat Diffusers, Cooking Grates, Warming Rack**

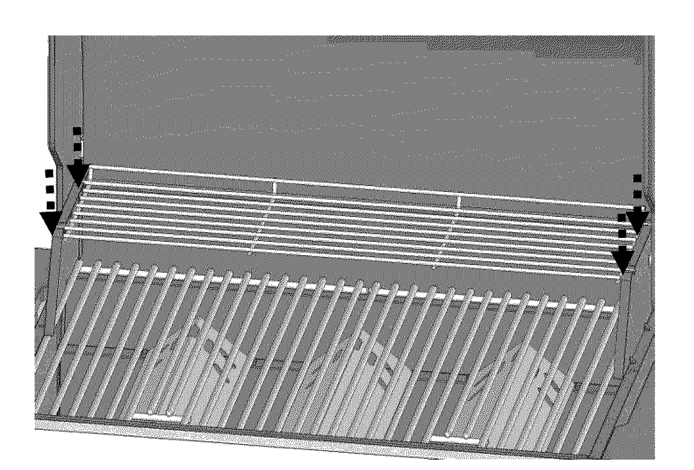
- ☐ Insert the Heat Diffusers into the firebox by placing them into the indentations along the front and back of the firebox. See Figure 1.
- ☐ Place the Cooking Grates into the firebox. See Figure 2.
- ☐ Insert the Warming Rack into the slots of firebox side panels as shown. See Figure 3



Inset 1



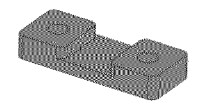
Inset 2



Inset 3

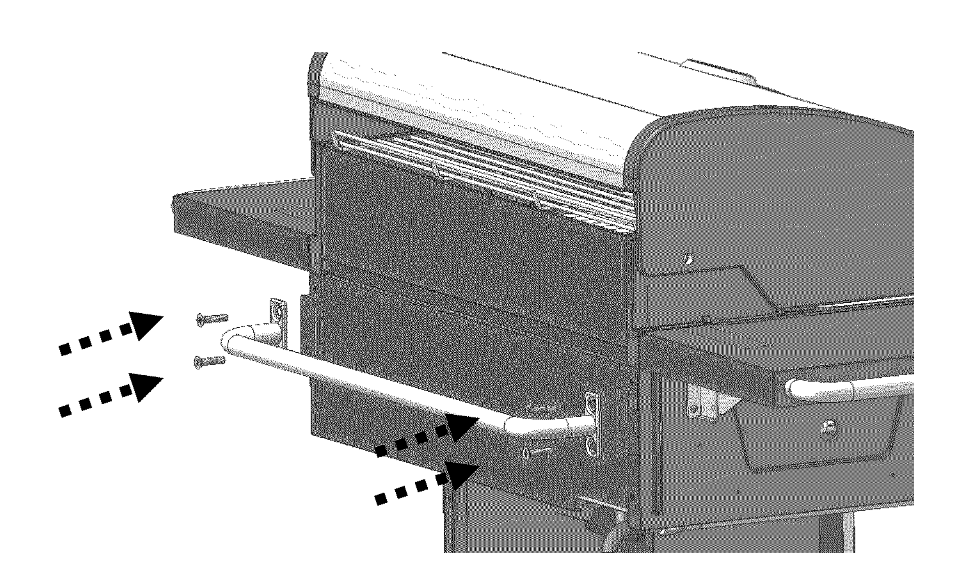
14 Install Grill Transport Handle

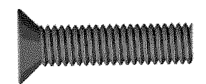
- ☐ Attach Transport Handle and 2 Handle Heat Shields to the back of the Firebox using 4 Flat Head Bolts (M6x25mm).



Transport Handle Heat Shield

Qty: 2



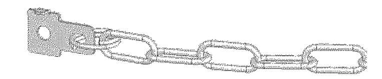


Flat Heat Bolt M6x25mm

Qty: 4

15 Place and Secure LP Cylinder into the Cabinet

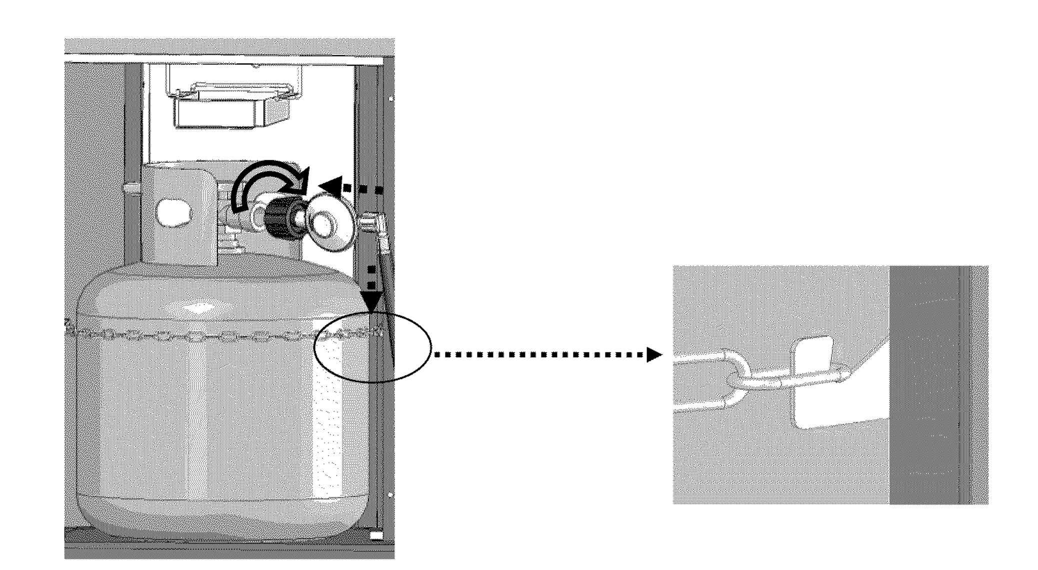
- ☐ Be sure the LP cylinder is "OFF" by turning the hand wheel clockwise until is stops. Place the LP cylinder down into the tank support hole in the bottom of the cabinet. Be sure the burner control is turned to the "Off" position. Remove the safety cap from the cylinder valve. Center the nipple of the regulator into the cylinder and turn the black nut clockwise until it stops. Hand tighten only.
- ☐ Hang the Propane Tank Support Chain around the LP tank and attach to its hook to secure the tank.





Propane Tank Support Chain

Qty: 1

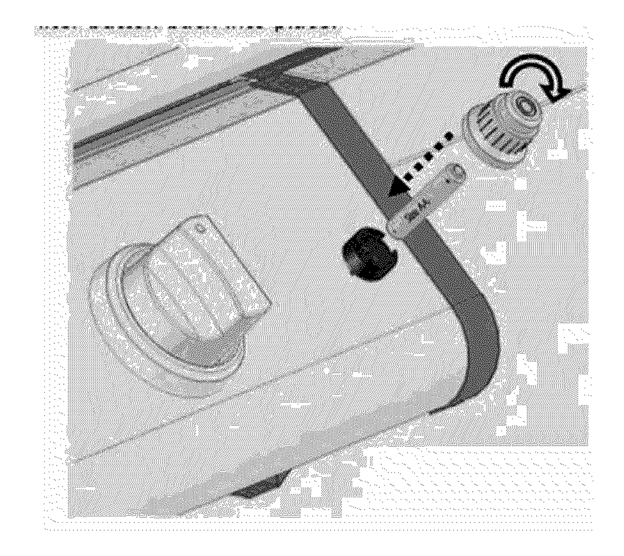


16 **Install Battery**

☐ Unscrew the electronic igniter cap. Place the "AA" Battery into the igniter with the positive (+) end up. Screw the electronic igniter cap back into place.



Battery (Size AA)
Qty: 1



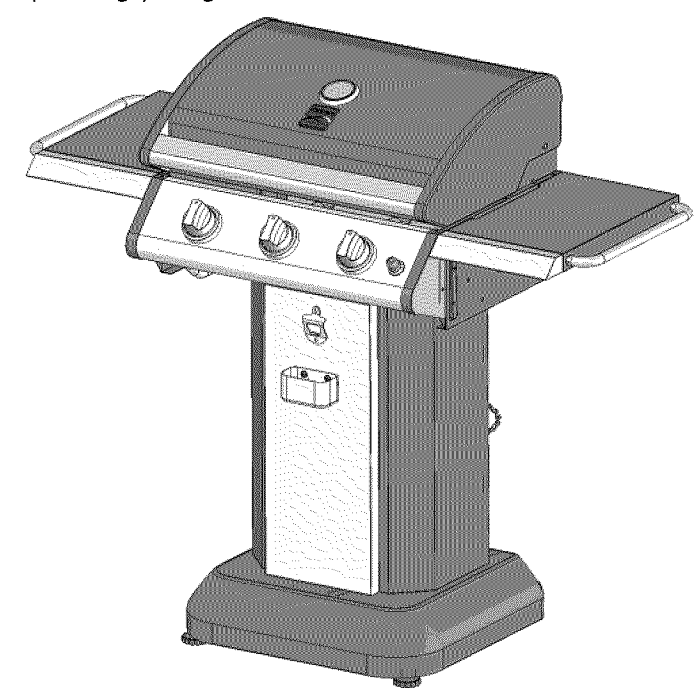


Do not dispose batteries into fire as they may leak or explode.

17 **Congratulations – Assembly is now complete!**

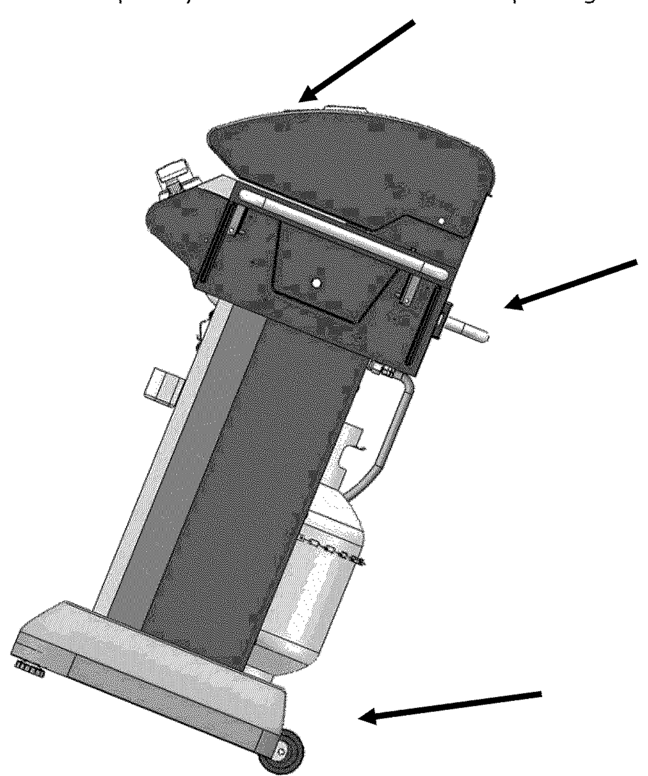
☐ Remove any additional labels or packing material from the grill except the CSA label. Be sure to clean all foam packing material out of all areas.

☐ Please proceed to and read the remaining sections of the Use & Care Guide prior to hooking up your LP cylinder or operating your grill.



18 Grill Transport

- ☐ Grasp Grill Transport Handle with one hand and Grill Hood Handle with the other. Place foot against back of grill base for leverage. Tilt grill back onto wheels to transport.
  CAUTION: Grill must be completely cooled down before transporting.



General Information and Instructions

Your new Kenmore Patio Grill has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of enjoyment with a minimal amount of maintenance. Please keep in mind the following **FOR YOUR SAFETY**.

OPERATION

1. Your gas grill requires reasonable care during operation. It will be hot during cooking and cleaning. You should never leave the grill unattended or move the grill when in use.
2. Children should never use your gas grill. Keep younger children and pets away when in use.
3. Only use your gas grill outside in a well-ventilated area. Never use indoor in any building, garage, shed, or under any type of flammable canopy or overhang.
4. Ensure your grill is on level ground before use.
5. Turn all gas valves off should the burner go out when cooking. Open the lid and wait 5 minutes before relighting.
6. Do not lean over the grill or touch the edges of the firebox or lid when in use.
7. Turn the burners off, close the lid, and shut off the LP cylinder should a grease fire occur.
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this grill.
9. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
10. Keep the outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
11. Do not put a grill cover or other flammable material in the storage area of this grill.
12. Do not use charcoal briquettes, lava rock, or any type of ceramic product in this grill.

LP Gas and Cylinder Information

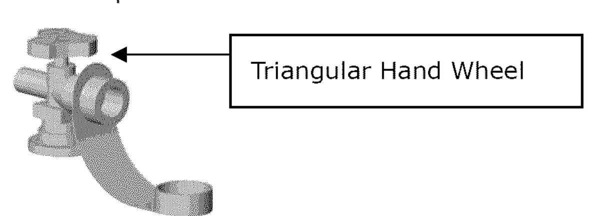
Your new gas grill operates on LP (Liquefied Petroleum) gas. LP gas is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten cabbage for your safety.

Your grill uses the newest and safest LP Gas Cylinder. It must meet the following requirements:

- 20-pound (9.1kg) propane cylinder.
- Measurements: 12-1/2 in. (317mm) in diameter and 18-1/2 in. (472mm) in height.

In addition, the LP Gas Cylinder to be used must be or have:

- Constructed and marked with U.S. Department of Transportation (D.O.T.) for the US or CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, for Canada.
- A listed overfilling prevention device (OPD). A triangular hand wheel identifies this feature. **Only use LP gas cylinders with this type of valve.**
- Type 1 quick connect valve for cylinder connection.
- A safety release valve.
- A means for vapor withdrawal.
- A collar to protect the tank valve.





Do not attempt to use a cylinder with any other type of connection device.

LP CYLINDER FILLING AND EXCHANGE

Some areas of the country only allow you to exchange your empty cylinder for a replacement that is already full. Other areas allow you to refill your cylinder. If you are in an area where you can refill your cylinder:

- Use only a licensed dealer.
- The dealer must first purge a new cylinder before filling.
- Never fill a cylinder more than 80% full by weight. Volume will vary by temperature. An empty

cylinder weighs approximately 18 pounds (8.2kgs).

- Be sure the LP dealer checks the cylinder for leaks after filling.
- Do not release LP gas into the atmosphere as it can unexpectedly ignite when mixed with air.
- Contact an LP dealer to remove LP gas from a cylinder.



A frosty cylinder valve indicates possible gas overfill. Close the LP valve and call your dealer immediately.

WARNING

- Never store any extra cylinders under or near your grill.
- Never fill your cylinder over 80% full by volume. This may cause release of gas from the safety release valve.
- If the information in "1" and "2" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- Immediately call your LP dealer or fire department should you hear or smell escaping gas.
- Keep cylinders out of direct sunlight and high heat.
- Do not insert any type of foreign objects into the valve outlet.

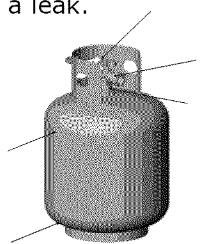
For Your Safety

- The gas supply must be turned off at the LP gas supply cylinder when this gas grill is not in use.
- Storage of this gas grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
- Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

LP CYLINDER LEAK TEST

A leak test should be done each time a cylinder is refilled or exchanged. Do not smoke or use any type of flammable material in the area during this leak test. Do not use an open flame to check for leaks.

- Test outside in a well - ventilated area.
- Use a paintbrush and a solution of 50% liquid soap and 50% water. Do not use cleaning agents as they can damage the fuel supply parts.
- Brush liquid onto areas highlighted with arrows.
- Bubbles indicate a leak.

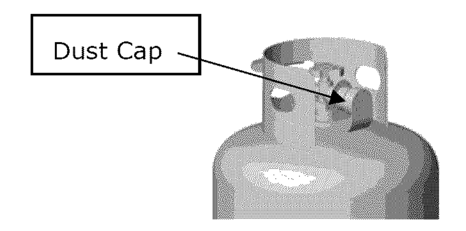




Bubbles indicate a leak. In that case, call your LP dealer or fire department immediately.

TRANSPORTATION AND STORAGE

- Place the dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Do not smoke when transporting your cylinder.
- Keep cylinders out of direct sunlight and away from sources of heat.





Keep the gas cylinder in the upright position at all times to allow for vapor withdrawal. Always keep gas cylinders upright for transportation and storage.

REGULATOR AND LP CYLINDER CONNECTIONS

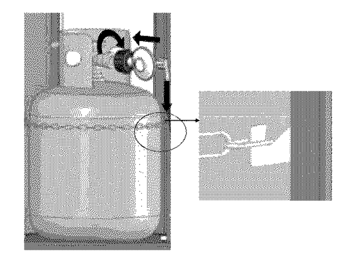
CAUTION

The pressure regulator and hose assembly provided with this gas grill must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified in the parts list.

Your regulator is equipped with a Q.C.C. Type 1 quick connect system. It will not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a flow-limiting device that will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour (0.28 cubic meters per hour).

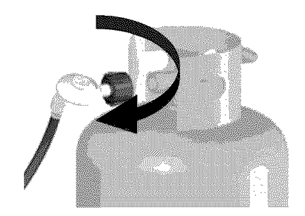
TO PLACE THE CYLINDER INTO THE GRILL CABINET

10. Place the LP tank cylinder in the cabinet Base. front of the tank valve should face out from the enclosure.
11. Wrap the tank support ring around the tank and latch over its hook to secure the tank.



TO CONNECT THE CYLINDER TO THE REGULATOR AND HOSE

- Place the cylinder into the cabinet following the information in the assembly instructions.
- Be sure the LP cylinder is "OFF" by turning the hand wheel clockwise until it stops.
- Be sure the burner controls are turned to the "OFF" position.
- Remove the safety cap from the cylinder valve.
- Center the nipple of the regulator into the cylinder.
- Turn the black nut clockwise until it stops. **Hand Tighten Only. Do Not Use A Wrench.**



The regulator must enter the cylinder valve in a straight line.

Center this nipple of the regulator into the cylinder valve.

Q.C.C.1 Type 1 Connector



Keep the gas cylinder in the upright position at all times.

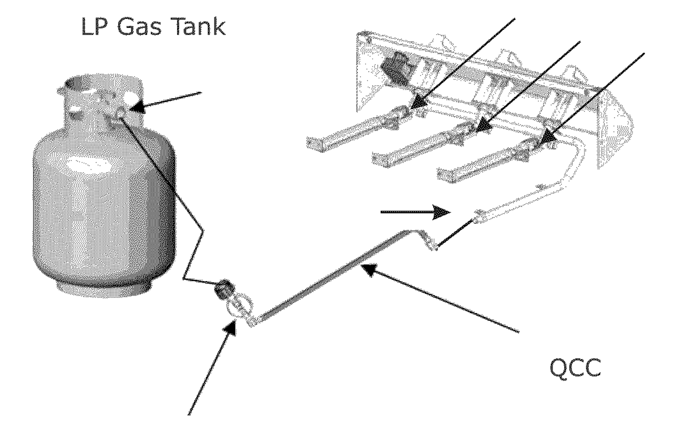


1. Do not connect this grill to any unregulated sources of propane.
2. Before each use, check the gas hose for excessive abrasion or wear, or cuts. Replace a hose assembly showing those signs with the hose assembly specified in the parts list before using the grill. Inspect the hose assembly by following it from the LP tank connection to the gas manifold assembly.
3. Always perform the Leak Test listed below before using your grill for the first time, if the cylinder has been changed, any gas components have been changed, the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
4. Do not attempt to connect this grill to the LP system of a motor home or trailer.

LEAK TESTING THE REGULATOR, VALVES, HOSES, AND CONNECTIONS

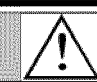
- Ensure the LP cylinder valve and burners are "OFF".
- Ensure the LP cylinder is connected to the regulator.
- Mix up a solution of 50% water and 50% liquid dish soap. Do not use any household cleaner solution.
- Open the LP tank valve by turning the hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. In that case, there could be a leak at the connection. Reconnect the cylinder to the regulator.
- Spray or brush on the solution covering the following areas: cylinder welds, regulator and cylinder connection, gas hose connection to the regulator, gas hose, the gas hose connection to the gas manifold assembly, and the valve connections to the gas manifold pipe.
- Growing bubbles on any of the parts and connections listed above indicate a gas leak. Immediately shut off the LP tank valve by turning the valve clockwise. Retighten the connections or order replacement parts as needed. Continue to test as necessary until no leaks are detected.
- Close the LP tank valve after testing by turning the hand wheel clockwise.





CAUTION

Never face your grill opposite the wind direction. Wind coming from behind the grill may make lid handle hot to touch.

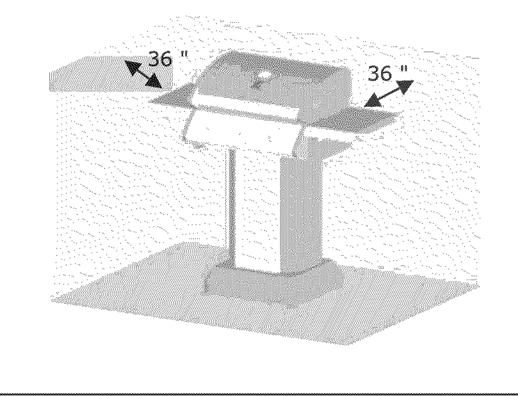
 **WARNING** 

- **DO NOT USE THE GRILL** if you cannot stop a leak. Be sure the LP cylinder valve is closed. If the LP cylinder is still leaking, contact your LP dealer or local fire department.
- Do not use any match or open flame, or smoke, during leak testing.
- Do not light a burner during leak testing.
- The replacement hose assembly must be the one identified in the Parts List of this manual.

GRILL PLACEMENT

For Your Safety

- Minimum clearance required from sides and back of unit to adjacent combustible construction is 36 inches (91 cm).
- Do not locate or use this outdoor cooking gas appliance under overhead combustible surfaces.
- Maintain at least 10 feet (305cm) of clearance from objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights, electrical appliances, etc.



Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces and water.

APARTMENT RESIDENTS

Check with your apartment manager regarding your regulations for barbecues. If allowed, use only outside on the ground floor. Do not use on balconies.

GRILL OPERATIONS

BEFORE AND AFTER LIGHTING

- Ensure your grill is located on a level surface and use the adjustable feet as necessary to stabilize.
- Keep the gas grill area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Ensure nothing is obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Ensure the ventilation openings of the cylinder enclosure are free and clear of debris.
- Visually check burner flames.
- Never move the grill when it is hot.

CAUTION

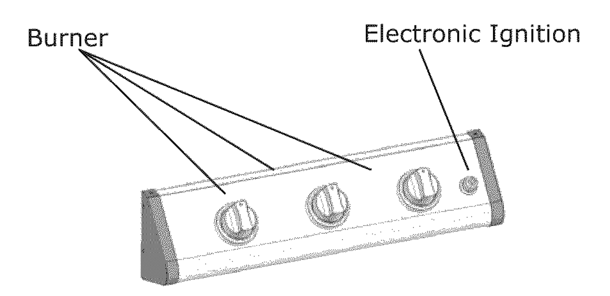
- Never lean over the firebox and burners when lighting the grill.
- Grills are ventilated for safety and performance reasons. Closing the hood on a grease fire will not extinguish the fire.
- Do not put water on a grease fire. If a grease fire starts, turn the control knobs and LP cylinder off. Flour may be used to help smother a grease fire.
- Do not leave a grill unattended when preheating, cooking, or cleaning. A grease fire can occur during these events if grease has been allowed to collect by not regularly cleaning the grill.

WARNING 

1. Read instructions before lighting.
2. Open lid during lighting.
3. If igntion does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

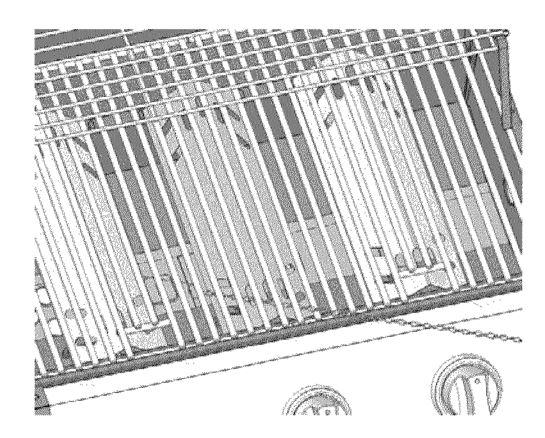
LIGHTING THE MAIN BURNERS WITH ELECTRONIC IGNITION

1. Open the lid.
2. Ensure the burner control knobs are in the "OFF" position.
3. Turn on the LP gas by slowly turning the hand wheel on the cylinder valve.
4. Push in a burner control knob and turn left to ⚡ Hi. Immediately press the electronic ignition button for 3 to 5 seconds. You should hear a clicking sound which shows the electronic igniter is working. If burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to "OFF". Wait for 5 minutes for the gas to clear and repeat the lighting procedure.
5. Repeat step 4 to light other burner.
6. Follow the match lighting instructions below if burners do not light.
7. When lit, turn the burner control knob to its desired heat setting.



MATCH-LIGHTING A MAIN BURNER

- Open the lid.
- Insert a match into the match holder. Ignite the match and insert through the cooking grates and hold next to the burner
- Push in a burner control knob and turn left to ⚡ Hi. Continue to press in on the control knob until the burner ignites. The burner should light immediately.
- If the burner does not light within 5 seconds, turn the control knob to the "OFF" position, wait 5 minutes for gas to clear and try again.



TURNING OFF YOUR GRILL

1. Turn burner control knobs to the "OFF" position.
2. Turn off the gas supply at the LP tank by turning the valve clockwise.

 WARNING 

- Do not clean any part of your barbecue grill in a self-cleaning oven.
- Do not use oven cleaners, abrasive kitchen cleaners, cleaners that contain citrus products, or mineral spirits.
- Do not use any type of steel bristled brush.
- Clean your grill regularly to prohibit grease build-ups and avoid a grease fire or excessive flare-ups.
- Always wear protective gloves when cleaning your grill.

Stainless Steel and Painted Surfaces

Wash with a mild dish soap and warm water. A cloth, soft brush, or plastic cleaning pad can be used. Rinse thoroughly and wipe dry. There are many specific stainless steel cleaners available. Follow the manufacturer's directions. Always polish in the direction of the lines. Do not allow dirt and grease to accumulate. Do not use steel wool, as it will scratch the surface.

In addition, the following products and naturally occurring substances in the outdoors will damage all stainless steel finishes. Use caution so that they do not come in contact with your gas grill. Immediately wash them off and dry the stainless steel should they ever come in contact with your Gas Grill. These include, but are not limited to, Pool Chemicals (chlorine and bromine), Lawn Fertilizer, Ice Melting Salts, Sea or Salt Water, Urine, Bird Droppings, and Tree Sap. **Store your grill 50 to 100 feet away from a pool as many pool chemicals will cause rust.**

Porcelain Surfaces

Use a baking soda and water solution or nonabrasive scouring powder for stubborn stains.

Cooking Grates, Warming Rack, and Heat Diffusers

Use a stiff brass brush. Wash with warm water and mild dish soap as needed, rinse, and dry.

Electronic Igniter

Visually inspect for cracks. Replace if a crack is found. Do not use water to clean the igniter.

Electronic Ignition Maintenance

Your grill is equipped with electronic ignition. It's powered by one AA size battery. Replace the battery when necessary. Unscrew the igniter top. Place the new battery into the igniter with the positive (+) end of the battery facing up. Screw the igniter top back into place.

 WARNING 

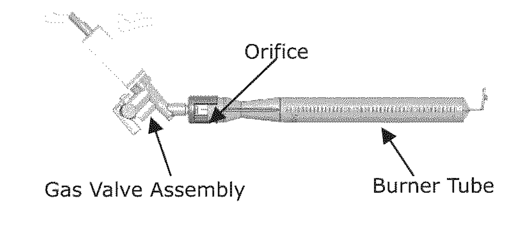
- Batteries will deteriorate over time. This can cause their casings to leak.
- Remove the battery from the electronic ignition when storing your grill.
- Check the condition of the battery periodically before use.

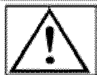
Burners

We recommend you clean your burners at least twice a year, or before use if the grill has not been used in over one month.

 WARNING 

For safe operation ensure the gas valve assembly orifice is inside the burner tube before using your grill. See figure. If the orifice is not inside the burner tube, lighting the burner may cause explosion and /or fire resulting in serious bodily injury and /or property damage.



 WARNING 

Small insects and spiders are able to access the burner tubes. Sometimes they will build nests or spin webs. In either case, this can block or reduce the amount of gas flowing through the burner. You will usually see a smaller flame, or a flame that is mostly yellow rather than blue, coming from the burner when this happens. Other signs include the gill not heating evenly, not reaching temperature, or burners not igniting. In cases with severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tubes, which can cause damage to your grill and/or personal injury. **IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF LP GAS AT THE CYLINDER BY TURNING THE HAND WHEEL CLOCKWISE SHOULD THIS HAPPEN.** Wait for the grill to cool, and then clean all burners.

When to Look for Spiders

You should inspect the burners at least twice a year or immediately after any of the following conditions occur:

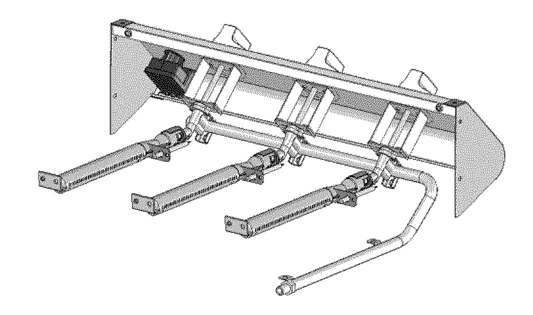
1. The smell of gas in conjunction with burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach the temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noise.

Cleaning the Main Burners

1. Ensure the LP gas is turned off at the LP cylinder.
2. Remove the cooking grates and heat diffusers.
3. Remove the Phillips head screws located at the back end of each burner.
4. Lift each burner up and out.
5. Clean the inside of the burner using a stiff wire. A straightened coat hanger is one suggested tool. An alternative way to clean the inside of the burner is using compressed air. Always wear eye protection if using this method. **Never enlarge the burner ports during cleaning.**
6. Brush the outer surface of the burner.
7. Ensure all ports (holes) are free of all debris.
8. Inspect the burner. Replace if any cracks or enlarged holes.
9. Reinstall the burners making sure the burners seat over the valves as shown in the figure below.
10. Secure the back of the burners to the firebox with the Phillips head screws.
11. Replace the heat diffusers and cooking grates.
12. Perform a Leak Test described earlier in this guide.

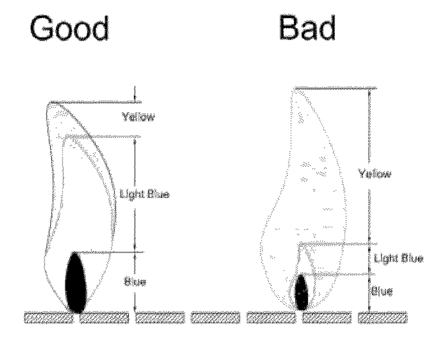


Properly locating the burner with respect to the orifice is vital for safety.



Burner Flames

Always inspect the burner flame after lighting. A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimal amount of noise. Some yellow tips are OK if under one inch.
New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance.
Older grills can also show more yellow flame as food deposits, oils, and fats can build up.



Always

1. Keep the grilling area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

Grill Storage

1. Clean your grill before storage.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
3. Remove the battery from the electronic ignition.
4. Cover the grill.
5. Perform a Leak Test before use after storage.

Grilling With Your New Grill

Welcome to the world of grilling. Whether you're already an established griller, or just starting out, your new grill should bring you much enjoyment and satisfaction, not to mention some phenomenal meals. We encourage you to experiment to find your own favorite recipes.

The control panel is labeled "Hi", "Low", and "OFF" for main burner control. Simply push in on the temperature control knob and turn to the desired heat setting. A thermometer is placed in the hood so that you can see the cooking temperature inside the grill.

The heat diffusers are designed to help evenly distribute heat throughout the grill. They are also designed to catch and smoke the right amount of drippings, adding more flavors to your meal.

DIRECT VS. INDIRECT COOKING

Food cooked on the grill is either done using direct or indirect cooking. Direct cooking is when the food is cooked directly over lit burners. Food is placed in-between the lit burners for indirect cooking.

DIRECT – used for preheating and searing

Use direct cooking to sear meats. This helps to keep food moist by locking in juices. Some food, such as steak, is first seared using direct cooking, and then finished cooking using the indirect method. This is generally used for quicker cooking foods. Preheat the grill on "Hi" 5 to 10 minutes. Place the food directly over the heat source. Remain vigilant when grilling using this method, as it's easy to overcook.

INDIRECT – how most food is cooked on a gas grill

Indirect cooking is used for foods that take longer to cook, including large cuts of meat such as roasts. It's also used for cooking more delicate food that can dry out quickly such as fish and poultry, for fattier foods to reduce flare-ups, and when grilling using a roasting pan or aluminum foil. Preheat the grill on "Hi " 5 to 10 minutes. Then turn to medium or low depending on the temperature you want to maintain. Generally, you want to keep the temperature around 350°F. Do not place the food directly over any burners when using this grilling method. You can also grill indirectly by turning one burner off and placing food over the burner that is not being used.

KNOWING WHEN THE FOOD IS DONE

We strongly recommend using a meat thermometer. Food cooked on a grill can brown very fast on the outside, well before it's cooked on the inside. Many factors can influence cooking times, including wind, outdoor temperatures, and altitude. Therefore, it's best to use a meat thermometer to ensure your food has cooked long enough. Check with your specific recipe, but for general guidelines:

1. Hamburgers, sausages, and all ground meat should reach 160°F (71°C).
2. Beef should reach 145°F (63°C) for medium rare.
3. Veal should reach 160°F (71°C) for medium and lamb should reach 145°F (63°C) for medium rare.
4. Pork should reach 160°F (71°C).
5. Poultry should reach 180°F(82°C), or 170°F(77°C) for boneless pieces.

GRILLING TIPS AND TRICKS

1. Always "Preheat" your grill before cooking. Turn to "Hi" and close the lid. You will want to preheat until the thermometer reads over 400F (204°C), which should be 5 to 10 minutes. Then adjust the burner control knobs to the proper temperature.
2. The thermometer measures the temperature at the top of the lid. The temperature down by the cooking grates is somewhat warmer.
3. Mother Nature can impact your grilling times. Allow more cooking time for cold, wind, and higher altitudes. We recommend you place the grill in an area protected from much wind.
4. Trim away any excess fat from meat to reduce flare-ups.
5. Keep similar size portions together so that they cook more evenly.
6. Generally speaking, the more food on the grill, the longer the cooking time.
7. Be aware when using the direct cooking method, as food can easily become overcooked, burned, or dry out. Food may require more turning, or sometimes, may need to be moved off the flame.
8. Larger pieces of meat generally require more cooking time per pound than smaller pieces of meat.
9. If a major flare-up, or too many flare-ups occur, turn off the gas, move the food away from the flare-up, and close the hood. Restart the grill once the flare-up has died down.

10. Turn foods infrequently. Generally, only turn a steak once during cooking.
11. Use tongs rather than a fork when turning the food on the grill. Less juice will be lost that way.
12. Know your sauce and when to apply. Oil and vinegar based sauces can be brushed on any time. Sugar based sauces like barbecue sauce should be applied during the last few minutes of cooking.
13. A timer can help you keep from over-cooking the food.
14. Use insulated protective mitts or potholders when working around a grill in operation.
15. Use a small amount of cooking oil on the cooking grates before heating to reduce foods sticking on the grates.

FOOD SAFETY

1. Always use safe food handling and preparation when using this grill.
2. Wash all poultry, seafood, and vegetables before cooking.
3. Use separate platters, plates, and utensils for uncooked and cooked foods.
4. Leave all meat, poultry, and seafood in the refrigerator until ready to cook.
5. Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooked.

Trouble Shooting Guide

BURNER WILL NOT LIGHT

1. Gas supply is turned off. Turn on gas at LP cylinder.
2. Out of propane. Check to be sure you still have propane in your tank.
3. Regulator is not properly seated into the tank valve. Remove and reattach. Hand tighten only.
4. Crimped fuel supply hose. Inspect and straighten.
5. Regulator failure or damaged hose. Order replacement part and replace.
6. Make sure you can hear the electronic igniter clicking. If not, replace the battery with an AA size. Inspect the electrode to be sure it's not coated in grease or dirt. If so, clean with rubbing alcohol. Check the distance from the electrode tip to the burner. The tip of the electrode should be 1/8" to 1/4" from the main burner. Adjust if necessary. Inspect the electrode to be sure it's not cracked or broken. If so, order replacement parts and replace.
7. Blockage in the gas system. Inspect the burner to be sure insects, spider webs, etc do not block them. Clean if necessary. Inspect under the control panel to be sure the burner are aligned properly with the valves.

IRREGULAR FLAME OR YELLOW FLAME

1. New burner may have residual oil, which will burn off.
2. Tubes in burners are blocked. Remove and clean.
3. Burner has a high grease or dirt build-up. Remove and clean.
4. Burner is not aligned properly with the valves. Inspect under the control panel.

SUDDEN DROP IN GAS PRESSURE OR FLAMES BLOW OUT

1. Out of gas. Check to be sure you still have propane in your tank.
2. Your excessive fuel flow valve has tripped, thereby reducing the flow of gas. Turn off all burners, wait 30 seconds, and relight grill. If problem persists, turn off all burners. Disconnect regulator from tank. Wait 10 minutes. Reconnect regulator and leak test. Slowly turn on LP tank and relight grill. Other ways the flow limiting device can be activated include
    a. A ruptured gas hose. Inspect, perform a leak test, and replace as necessary.

b. Opening the control knob before turning on the LP gas at the cylinder. Turn on the gas at the LP cylinder first before turning on a control knob to light.
c. Improper purging of cylinder before it was filled. See your LP gas dealer.

3. Wind could be blowing out your burner. Turn front of grill to face wind or move out of the wind.

EXCESSIVE FLARE-UPS

1. Heat diffuser, inside of grill, grates, and burners need to be cleaned.
2. Grease tray needs to be cleaned and emptied.
3. Using too high of heat to cook. Reduce control knob setting.
4. Direct cooking method will produce more flare-ups than indirect. If using direct method, try using indirect.

FIRE BEHIND CONTROL PANEL

Immediately shut off cylinder valve and allow grill to cool.

1. Check burner for obstructions and clean.
2. Inspect under the control panel to be sure the burners are aligned properly with the valves.

1. Gas is leaking from a faulty connection or damaged hose. Perform a leak test and inspect for leaks. Tighten or replace parts as necessary.

Frequently Asked Questions

Can I convert my gas grill from one fuel source to another?

No. Your gas grill is manufactured to specific standards developed by CSA and ANSI for your safety and grilling performance for LP Gas. We do not offer conversion kits nor do we recommend you change the fuel type.

How are your grills tested?

Our grills are tested and certified by CSA, a leading worldwide independent testing center, to meet or exceed various CSA and ANSI standards along with various performance standards. The burners and gas line in each grill are also individually tested when each grill comes off the assembly line just prior to packaging. Each burner is ignited for this test.

What is the humming noise I sometimes here coming from my regulator?

The humming sound you can hear is just gas flowing through the regulator. There is no need to be concerned with a low volume of noise.

My grill has a low flame on some burners, or some burners will not light at all. What can cause this?

This can be caused by the regulator's flow limiting device, which is generated by a sudden change in pressure. Opening the tank valve too quickly can cause this. In this case, close the LP tank valve and disconnect from the regulator. Let it stand for 10 minutes. Reconnect the regulator to the LP tank. Open the grill lid. Slowly open the LP tank valve. Follow the burner lighting procedures and light the burner furthest from the LP tank. Continue to light the other burners as you move towards the LP tank.

Can I use ceramic plates, briquettes of any kind, or lava rocks?

No. Your grill is designed for use only with heat diffusers. Grease drips down on to the diffusers and is burned, creating steam and additional flavor.

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ☑ **Expert service** by our 10,000 professional repair specialists
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ☑ **Product replacement** up to $1500 if your covered product can't be fixed
- ☑ **Discount of 10%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 10% off regular price of preventive maintenance check
- ☑ **Fast help by phone** – we call it Rapid Resolution- phone support from a Sears representative, Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. CALL 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call
1-800-4-MY-HOME®

Repair Protection Agreements

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® viene diseñado y manufacturado para confiables operaciones por años. Pero, como todo producto, puede requerer reparaciones de vez en cuando. Allí es cuando un Acuerdo de Protección de Reparación puede ahorrar su dinero y agravamiento.

A continuación son los elementos del Acuerdo :

- ☑ Servicio de experto por nuestros 10,000 especialistas de reparación.
- ☑ Servici sin límite y cero cambio de piezas y mano de obra en todas las reparaciones.
- ☑ **Repuesto de producto** hasta a $1500 si su producto amparado no se puede arreglar
- ☑ 10% de descuento del precio regular de serviceio y piezas relacionadas con el servicio que no sean cubiertas por el acuerdo y, 10% de descuento del precio regular de la preventiva revisión de mantenimiento.
- ☑ **Ayuda inmediata por teléfono** – le decimos Teléfono de Resolución Rápida – entregada por un representante de Sears. Piense en nosotros como un "Manual de Usuario Parlante."

Una vez Ud. compre el Acuerdo, todo lo que necesita es una llamada telefónca para programar el servicio. Ud. puede hacer la llamada en el día o en la noche, o programar una cita para servicio.

El Acuerdo de Protección por Reparación se trata de una compra libre de riesgos. Si Ud. cancela la compra por cualquier razón durante el período de la garantía del producto, le reembolsamos todo el costo. O, un reembolso proporcional en cualquier momento luego de la fecha de vencimiento de la garantía del producto. ¡Compre su Acuerdo de Protección por Reparación hoy!

Algunas limitaciones y exclusions serán aplicadas. Por precios y mayor información en E.U., llamar a 1-800-827-6655.

*** La garantía puede variar para algunos artículos en Canadá. Para mayor información, llamar a Sears Canada en-800-361-6665**

Seecio de Instalación Sears

Por la instalación professional Sear de aparatos domésticos, abrepuertas de garage, calentadores de agua y otros grandes artículos domésticos en E.U. o Canadá, llamar a
1-800-4-MY-HOME®

Índice

Garantía

Garantía completa de Kenmore

En caso de defecto de material o de fabricación en un año a partir de la fecha de compra, se procederá a la reparación del aparato o a su sustitución por uno nuevo si la reparación no es posible (teléfono de contacto: 1-800-4-MY-HOME®
Si los quemadores de acero inoxidable resultaran oxidados durante los cinco años posteriores a la fecha de compra, se procederá a su sustitución gratuita. Transcurrido el primer año tras la fecha de compra, el usuario se hará cargo de los costes de mano de obra resultantes de la instalación de los quemadores.

La garantía no cubre, dentro del periodo de garantía, las pilas del encendedor, la pérdida de pintura de partes de la barbacoa, la pérdida de color o el óxido de la superficie, dado que se trata de piezas sujetas a desgaste por el uso normal. Tampoco cubre los daños causados por uso normal accidente o mantenimiento incorrecto.

La garantía quedará sin efecto en caso del uso del aparato con fines comerciales o de alquiler.
La garantía sólo será válida en Estados Unidos.

Esta garantía asegura derechos legales específicos sin perjuicio de la obtención por su parte de otros derechos, que variarán dependiendo del estado en el que resida.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179

PRECAUCIÓN

Exclusivamente para uso doméstico. No la utilice para cocina comercial.



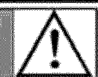
PELIGRO



SI DETECTA OLOR A GAS:

- **Corte el suministro de gas a la unidad.**
- **Apague cualquier llama.**
- **Abra la tapa.**
- **Si el olor persiste, aléjese de la unidad y póngase en contacto inmediatamente con su proveedor de gas o con el servicio de bomberos.**

ADVERTENCIA



- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.**
- **No almacene bombonas de propano líquido en las inmediaciones de este aparato ni de ningún otro.**

Centro de Informaciónes de la barbacoa

Si le faltan piezas, necesita asistencia durante el montaje o si tiene alguna otra pregunta llame al 1-800-933-0527, de 8:30 a 17:00, de lunes a viernes.
Será atendido por personal del fabricante de la barbacoa y no por el servicio de Sears.

Informe sobre el producto
IMPORTANTE: Rellene la siguiente ficha de registro de producto:

Número de modelo 119.16126011
Número de serie ____________________
(Consulte la placa de características situada en el interior del panel del armario)
Fecha de compra ____________________



ADVERTENCIA



- **Lea y siga todas las instrucciones de uso y mantenimiento, montaje y seguridad antes de montar o cocinar con esta barbacoa.**
- **El incumplimiento de las mismas podría ser causa de una explosión o incendio, lo que podría provocar daños en la propiedad, daños personales e incluso la muerte.**

Información de seguridad

 ADVERTENCIA 

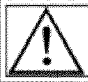
- **NO encienda esta barbacoa sin haber leído primero las instrucciones de encendido.**
- **No encienda esta barbacoa sin haber comprobado si los tubos del quemador han resultado obstruidos durante el transporte.Consulte las instrucciones de limpieza y mantenimiento.**

 ADVERTENCIA 

- **No utilice ningún tipo de carbón en esta barbacoa.**
- **NO maneje los principales quemadores y el quemador trasero al mismo tiempo. (Si lo hubiera)**
- **Inspeccione SIEMPRE la bandeja recogegrasas antes de cada uso. Quítela y límpiela cuando proceda.**

 ADVERTENCIA 

- **¡ESTA BARBACOA HA SIDO DISEÑADA PARA SU EXCLUSIVO USOEN EXTERIORES!**
- **No instale esta barbacoa de gas en vehículos recreativos ni botes, ni sobre éstos.**

 ADVERTENCIA 

Las barbacoas de gas propano líquido (LPG) deben ser utilizadas exclusivamente con el regulador de gas suministrado. No se puede utilizar ni convertir para uso con gas natural.
Mantenga SIEMPRE la manguera de gas apartada de cualquier superficie caliente y sitúela donde no caiga grasa. Evite que se retuerza la manguera de gas. Realice una inspección visual de la manguera antes de cada uso por si presentara cortes.
grietas, desgaste excesivo u otros daños. No utilice la barbacoa si la manguera está dañada. Llame a Sears 1-800-4-MY-HOME®
(1-800-469-4663) y solicite una manguera de gas de recambio Kenmore.

Códigos de instalación de la barbacoa

La instalación debe realizarse de conformidad con la normativa local o, en su defecto, con la Normativa Nacional de Combustible de Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, o CAN/CGA B149.1, Código de Instalación de Gas Propano y Gas Natural o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Gas Propano, B149.2.

Conexión eléctrica a tierra

Todos los accesorios eléctricos (como luces o asadores) deben ser conectados a tierra de conformidad con las disposiciones locales o, en su defecto, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables alejados de las superficies calientes.

Seguridad general

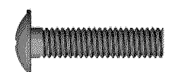
- NUNCA utilice su barbacoa de gas en un edificio, garaje, porche, cobertizo, pasarela ni en cualquier otra zona cerrada.
- NUNCA obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor del armario de la barbacoa de gas.
- NO deje a los niños ni a las mascotas sin atender cerca de la barbacoa encendida.
- ASEGÚRESE de que la barbacoa está nivelada durante su uso. Para ello, regule el pie situado en la parte delantera de la barbacoa.
- NUNCA utilice una línea de gas sin regular con esta unidad.

INSTRUCCIONES PREVIAS AL MONTAJE

- Serán necesarias dos personas para montar las piezas más grandes de la barbacoa.
- Coloque un cartón en el suelo y utilícelo como superficie de trabajo para proteger tanto el suelo como las piezas de la barbacoa de posibles ralladuras.
- Saque todas las piezas y, sirviéndose del diagrama de piezas y montaje, verifique que se han recibido sin sufrir daños.
- Utilice guantes de protección para montar la barbacoa.
- **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Deje este manual con el consumidor.
Guarde este manual para futuras consultas.

Lista de piezas de ferretería incluidas

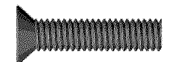


A

Tornillo de cabeza Phillips M6x25mm

Cantidad: 2 unidades

Nº de pieza: MCDKY14000

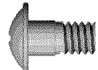


B

Tornillo de cabeza plana M6x25mm

Cantidad: 4 unidades

Nº de pieza MCDKY15000

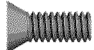


C

Tornillo escalonado M6

Cantidad: 4 unidades

Nº de pieza: MCDKY16000

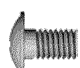


D

Tornillo de cabeza plana M6x12mm

Cantidad: 8 unidades

Nº de pieza: MCDKY17000

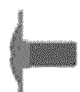


E

Tornillo de cabeza Phillips M6x10mm

Cantidad: 9 unidades

Nº de pieza: MCDKY18000

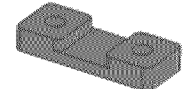


F

Tornillo de cabeza de arandela M4x10mm

Cantidad: 16 unidades

Nº de pieza: MCDKY19000

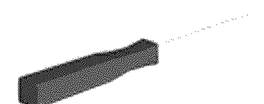


G

Protector contra el calor del asa de transporte de la barbacoa

Cantidad: 2 unidades

Nº de pieza FP0027



H

Destornillador Phillips

Cantidad: 1 piezas

Nº de pieza MCDKY20000



I

Pila de tamaño AA

Cantidad: 1 unidad



J

Gancho de la cadena de soporte del depósito de propano

Cantidad: 1 piezas

Nº de pieza S4061-000B-001



K

Cadena de sujeción del depósito de propano

Cantidad: 1 piezas

Nº de pieza SE0232-001

Lista de piezas 119.16126011

Clave	Cant.	Nº de pieza	Descripción
A1	1	HCDKCVA038	Tapa
A2	2	*ASMA0014-03	Tornillo de la tapa
A3	1	SE0208	Termómetro
A4	1	CA0045-002	Soporte del termómetro
B1	1	HCDLBDA048	Cuerpo del hogar
B2	1	SC0096	Colector del gas
B3	2	S7007-026D-018	Soporte de estante derecha-frontal, izquierda-parte trasera
B4	2	S7007-026D-017	Soporte de estante izquierda-frontal, derecha-parte trasera
B5	1	S1036-026D-016	Soporte izquierdo del panel de control
B6	1	MCDKADD000	Regulador y boquilla
B7	1	S1036-026D-017	Soporte derecho del panel de control
B8	1	SD0050-A	Quemador "I"
B9	1	SE9012	Encendedor eléctrico
B10	1	*ASMB0084-02	Panel protección frontal del cuerpo
B11	1	*ASMB0084-03	Panel de control
B12	3	PLABS0090-001	Mando de control
B13	3	FA0121-001	Asiento del mando de control
B14	1	SE0282-001	Varilla encendedora manual
B15	2	FP0027	Asa aislante para el cuerpo
B16	1	*ASMB0081-04	Asa para el cuerpo
B17	1	SE0280-012	Rejilla para calentar
B18	2	SE0281-012	Parrilla para cocinar
B19	3	S1007-012E-015	Difusor de calor
B20	1	S1017-026D-012	Panel de protección trasero del cuerpo
B21	1	MCCCYPD125	Recipiente recogegrasas
B22	1	MCDKYPB000	Soporte para el recipiente recogegrasas
B23	4	FE0025M	Capota protectora
B24	3	SE9009	Electrodo
B25	1	SE0131B	Botón del encendedor eléctrico
B26	1	*ASMB0081-06	Soporte para el cuerpo
B27	1	*ASMB0084-04	Cables del encendedor electrónico

Lista de piezas 119.16126011

Clave	Cant.	Nº de pieza	Descripción
C1	2	HCDKFRA038	Panel lateral armario
C2	1	*ASMC0083-03	Panel frontal del armario
C3	1	*ASMC0083-02	Estructura para el montaje
C4	1	HCDKBTA048	Panel inferior del armario
C5	2	FE0080	Rueda
C6	2	FE0154N	Pie ajustable
C7	1	S8015-000B-001	Abridor de botella
C8	1	S8014-000A-007	Abridor de garrafas
C9	1	S4061-000B-001	Gancho de la cadena de soporte del depósito de propano
C10	1	SE0232-001	Cadena de sujeción del depósito de propano
C11	1	MCDKFRH015	Soporte del depósito de gas LP
D1	1	S7002-026D-022	Estante izquierdo
D2	1	S7002-026D-023	Estante derecho
D3	2	*ASME0024-03	Asa del estante
D4	1	*ASME0083-01	Apoyo del estante izquierdo
D5	1	*ASME0083-02	Apoyo del estante derecho

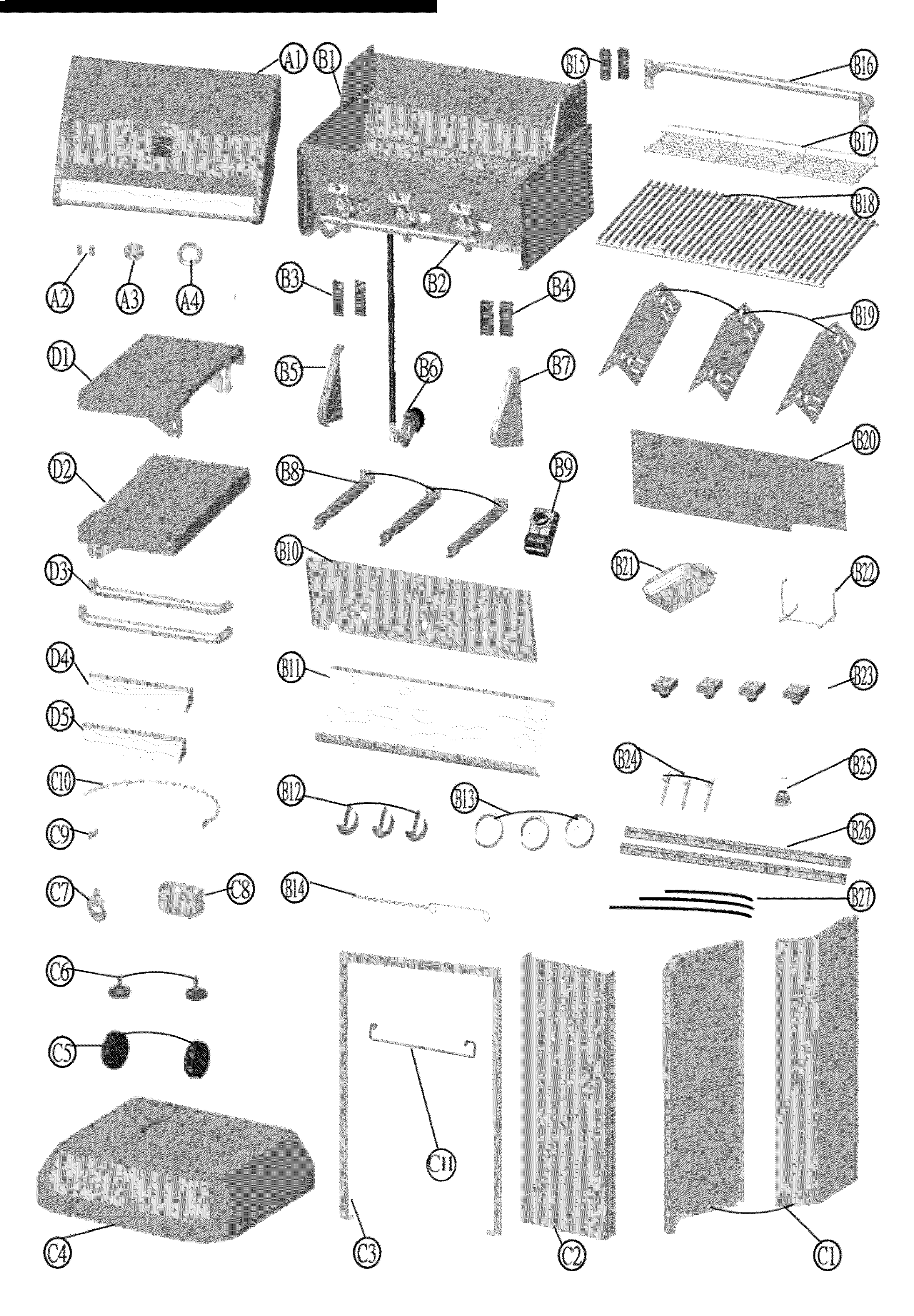
No hay imagen

N/A	1	PCDKPA0000	Piezas de ferretería
N/A	1	MCDLPTA000	Manual

Antes de comenzar el montaje de la barbacoa compruebe si tiene todas las piezas o si alguna de ellas está dañada. En ese caso, llame al 1-800-933-0527 y solicítelas.

Para conseguir piezas de repuesto una vez utilizada la barbacoa, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Despiece 119.16126011

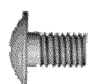


Instrucciones de montaje

1

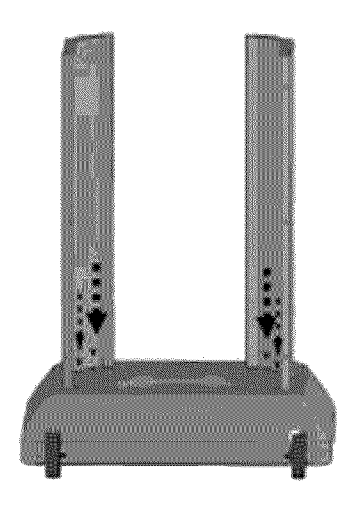
Instale el panel izquierdo y el derecho del armario

- ☐ Fije el panel izquierdo a la base del armario mediante 2 tornillos de cabeza Phillips (M6x10mm).
- ☐ Fije el panel derecho a la base del armario mediante 2 tornillos de cabeza Phillips (M6x10mm).
  No los apriete completamente.



Tornillo de cabeza Phillips M6x10mm

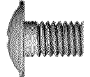
Qty: 4



2

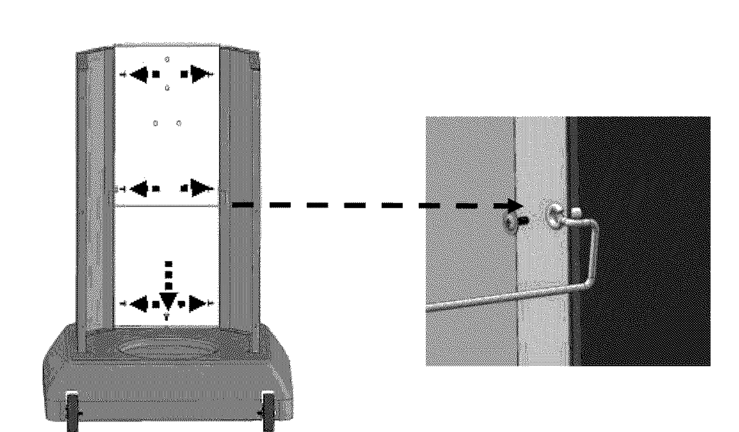
Instale el panel frontal del armario y el soporte del depósito de gas propano líquido

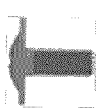
- ☐ Fije el panel frontal a la base del armario mediante 1 tornillo de cabeza Phillips (M6x10mm).
- ☐ Fije el panel frontal del armario a los paneles izquierdo y derecho de mismo mediante 4 tornillos de cabeza de arandela (M4x10mm). No los apriete completamente.
- ☐ Fije el soporte del depósito de gas LP al panel frontal del armario con 2 tornillos de cabeza de arandela.



Tornillo de cabeza Phillips M6x10mm

Cantidad: 1





Tornillo de cabeza de arandela M4x10mm

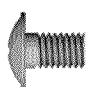
Cantidad: 6



Soporte del depósito de gas LP

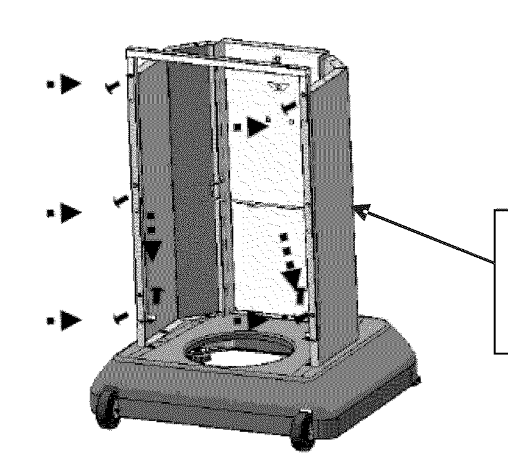
3 Instale la estructura del armario

- ☐ Deslice la estructura del armario entre los paneles laterales tal y como se muestra.
- ☐ Fije la estructura del armario a la base del armario mediante 2 tornillos de cabeza Phillips (M6x10mm).
- ☐ Fije la estructura armario a los paneles izquierdo y derecho de mismo mediante 5 tornillos de cabeza de arandela (M4x10mm). Asegúrese de que la base y los componentes de la cabina estén en escuadra y apriete todos los tornillos que ha utilizado en el montaje del armario.

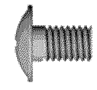


Tornillo de cabeza Phillips M6x10mm

Cantidad: 2



Nota:No instale este perno central en este momento.



Tornillo de cabeza de arandela M4x10mm

Cantidad: 5

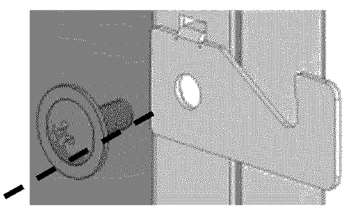
4 Enganche la cadena de sujeción del depósito de propano en el gancho de la cadena

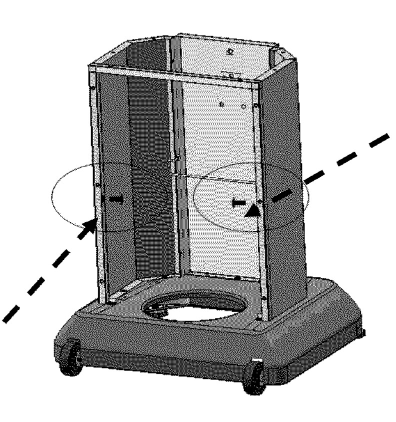
- ☐ Fije el panel frontal a la base del armario mediante 1 tornillo de cabeza Phillips (M4x10mm).
- ☐ Fije el panel frontal del armario a los paneles izquierdo y derecho de mismo mediante 1 tornillos de cabeza de arandela (M4x10mm). No los apriete completamente.



Gancho de la cadena de soporte del depósito de propano

Cantidad: 1

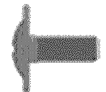


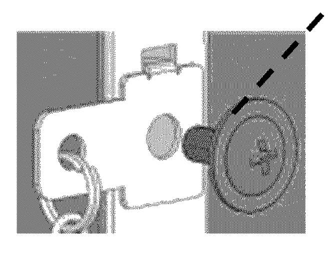




Tornillo de cabeza de arandela M4x10mm

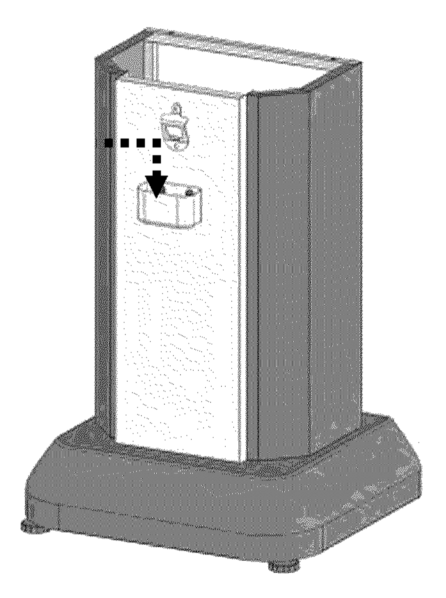
Cantidad: 2





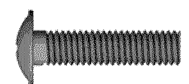
5 Cuelgue el abridor de botellas

- ☐ Cuelgue el abridor de botellas en el panel frontal del armario.



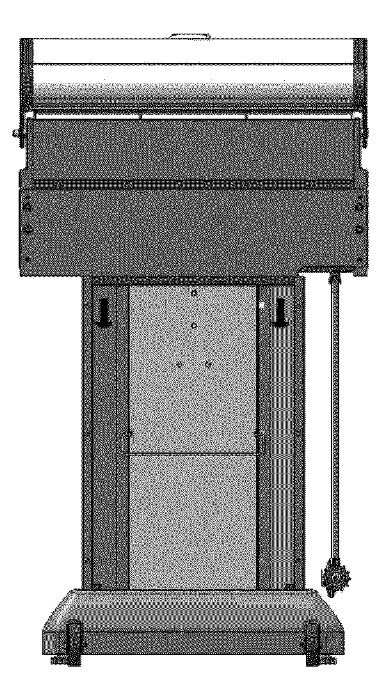
6 Instale la tapa y el cuerpo

- ☐ Suelte el regulador y la manguera de la parte inferior de la tapa y del cuerpo. Quite el regulador.
- ☐ Con la ayuda de otra persona, coloque la tapa y el cuerpo en el armario y proceda a fijar la estructura del armario mediante dos tornillos de cabeza Phillips (M6x25mm).



Tornillo de cabeza Phillips M6x25mm

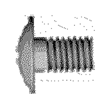
Cantidad: 2





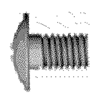
Acople la tapa y el cuerpo al frontal del armario & Instale cadena de soporte a manguera reguladora

- ☐ Fije la tapa y el cuerpo a la parte frontal de los paneles laterales del armario mediante dos tornillos de cabeza Phillips (M6x10mm).
- ☐ Pegue la cadena de soporte a manguera reguladora (en la manguera reguladora) a la parte trasera del panel lateral del gabinete usando 1 perno de cabezal arandela (M4x10mm).



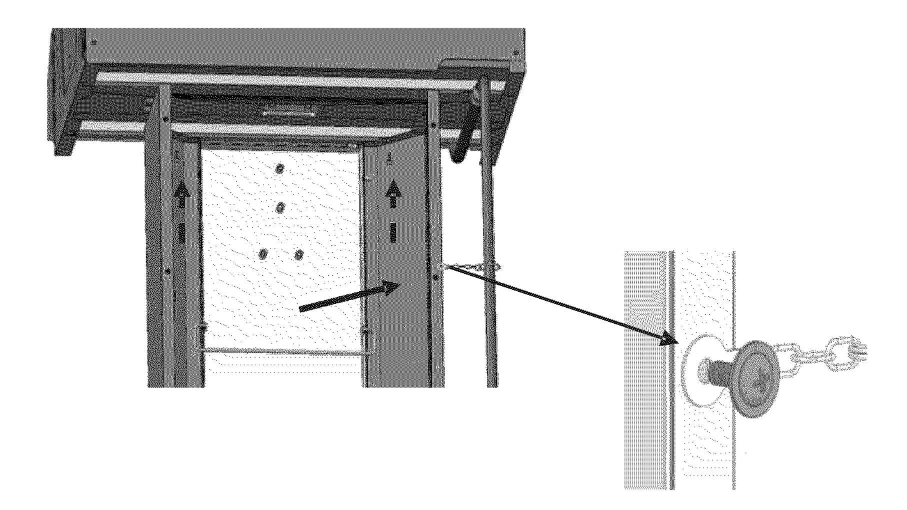
Tornillo de cabeza Phillips M6x10mm

Cantidad: 2



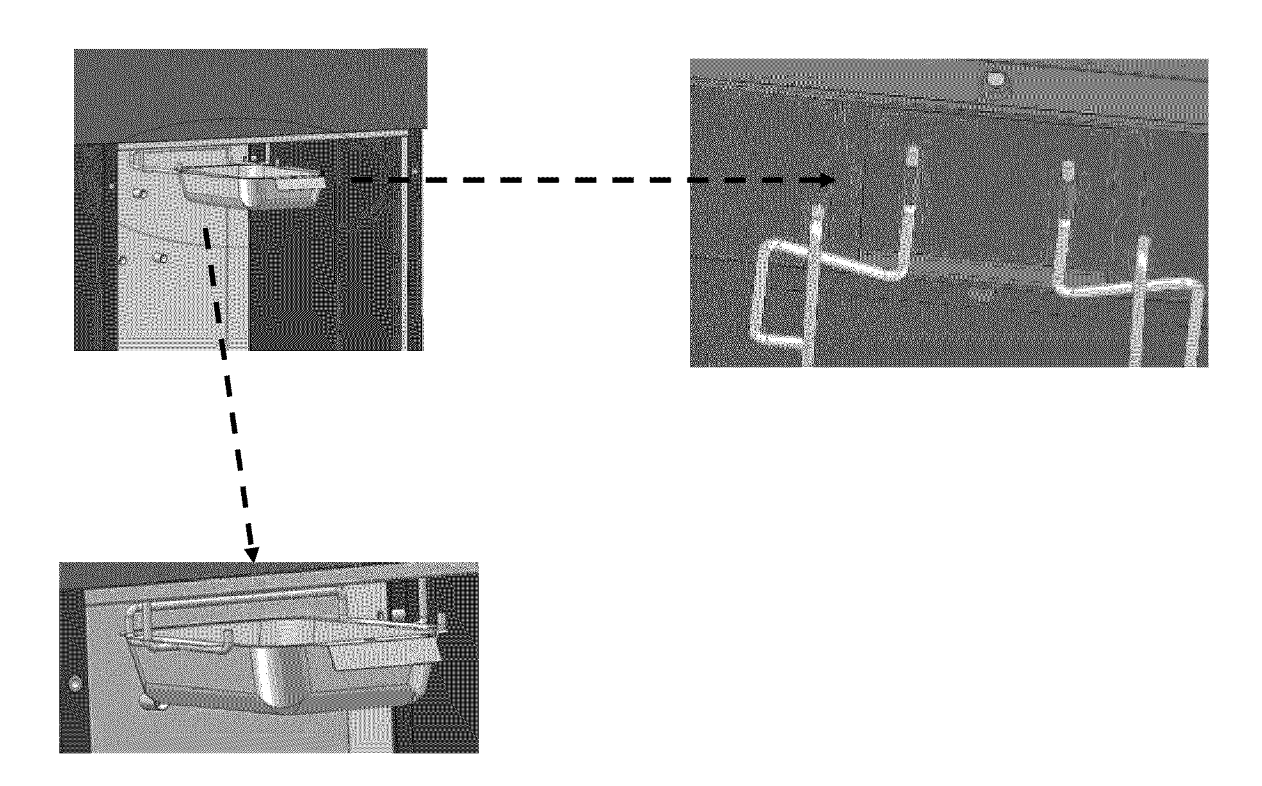
Tornillo de cabeza de arandela M4x10mm

Cantidad: 1



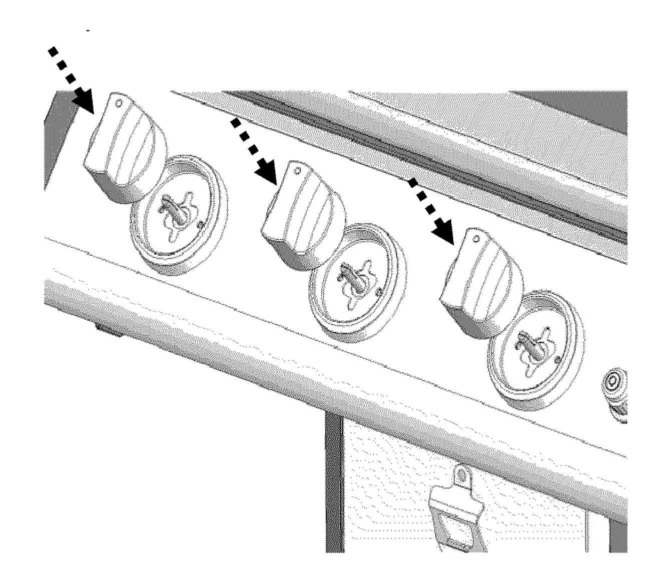
8 Instale el soporte y el recipiente recogegrasas

- ☐ Introduzca el soporte del recipiente recogegrasas en la parte inferior del cuerpo.
- ☐ Introduzca el recipiente recogegrasas en el soporte al efecto, tal y como se muestra en la figura.



9 Instale los mandos de control

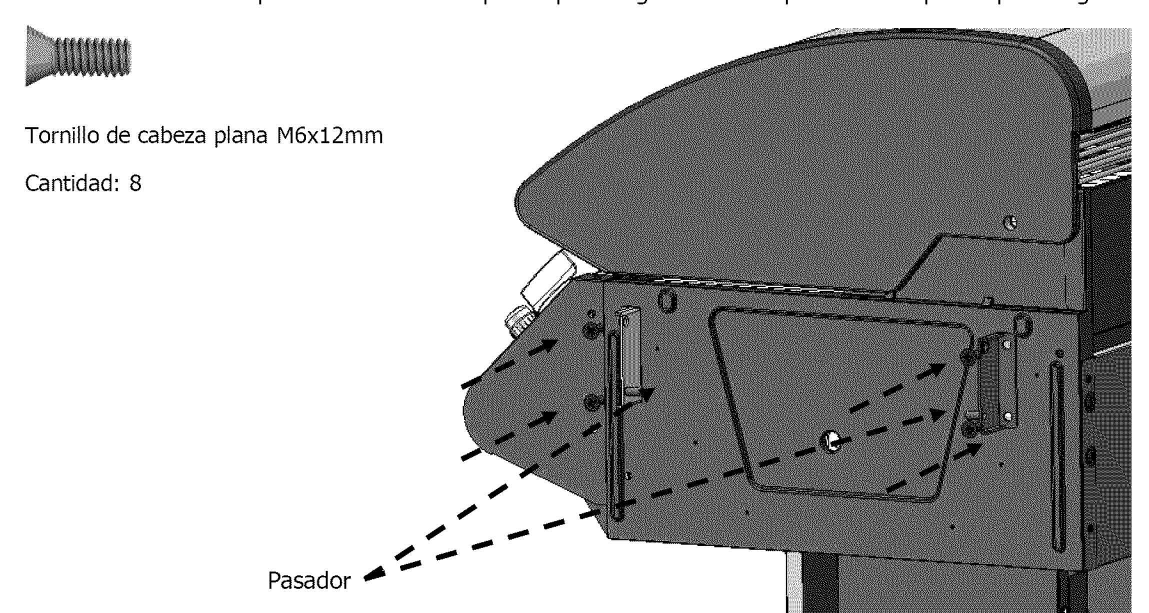
- ☐ Presione los dos mandos de control sobre los pies de las válvulas tal y como se muestra.



10 Instale los soportes del estante lateral en el cuerpo

- ☐ Fije el soporte frontal derecho del estante lateral y el soporte trasero derecho del estante lateral al cuerpo mediante 4 tornillos de cabeza plana (M6x12mm).
- ☐ Fije el soporte frontal izquierdo del estante lateral y el soporte trasero izquierdo del estante lateral al cuerpo mediante 4 tornillos de cabeza plana (M6x12mm).

  Nota: Coloque los soportes de modo que los pasadores queden en la parte inferior y deslícelos hasta el centro del cuerpo. Introduzca el recipiente para la grasa en el soporte del recipiente para la grasa como se muestra.

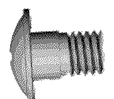




Monte los estantes laterales

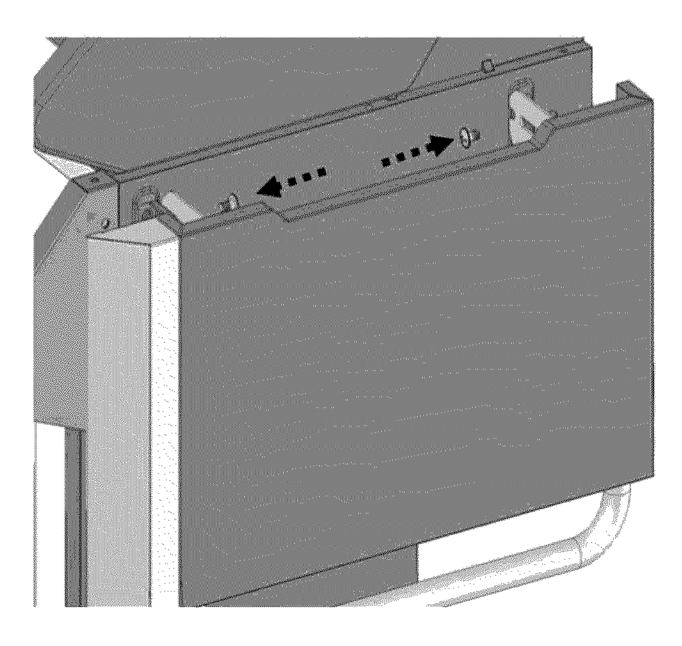
☐ Coloque los apoyos del estante en el interior de los soportes del mismo.

☐ Fije los estantes derecho e izquierdo al cuerpo mediante dos tornillos escalonados, en cada uno de ellos (M6). Apriete con fuerza los tornillos.



Tornillo escalonado M6

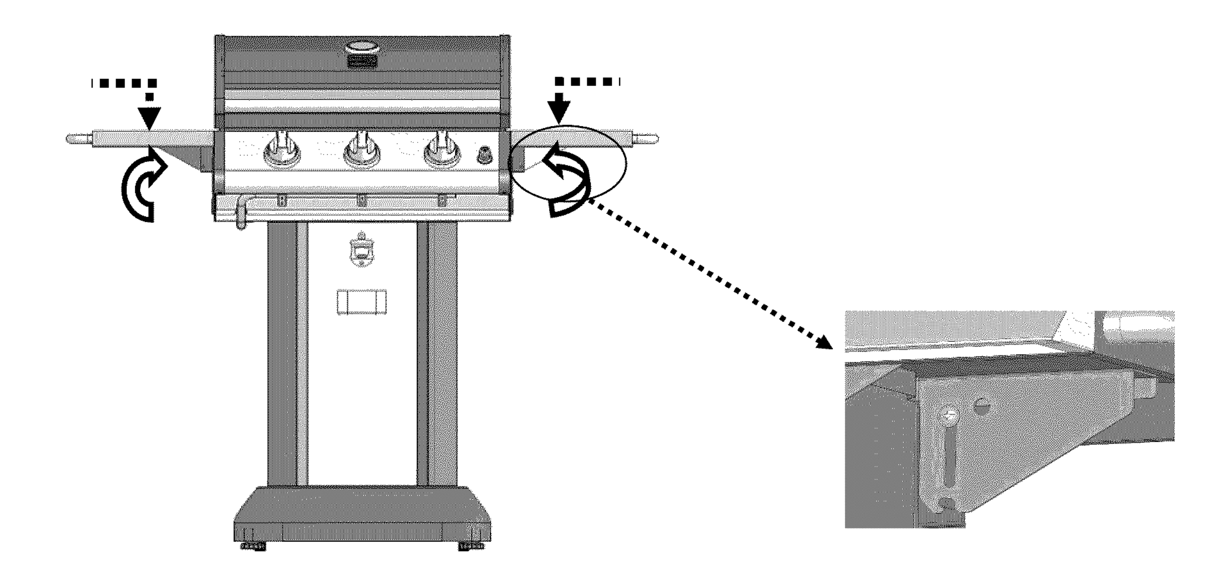
Cantidad: 4



12

Funcionamiento del estante lateral

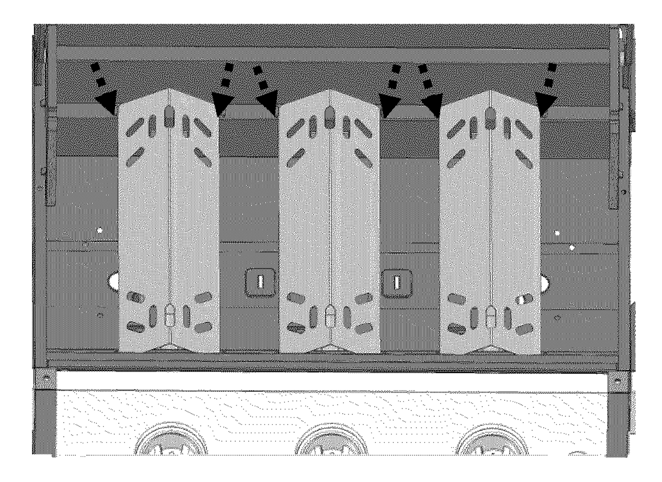
☐ Tire hacia arriba del estante lateral izquierdo y deslícelo hacia abajo sobre los pasadores en posición recta. Repita el mismo procedimiento con el estante derecho. Para bajarlos, deslice los estantes hacia arriba y pliéguelos en posición de almacenamiento.



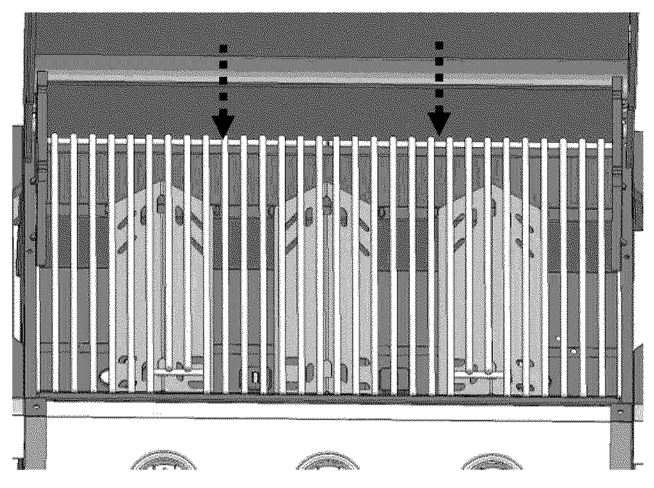
Pasador

13 Instale los difusores de calor, las parrillas para cocinar y las rejillas para calentar

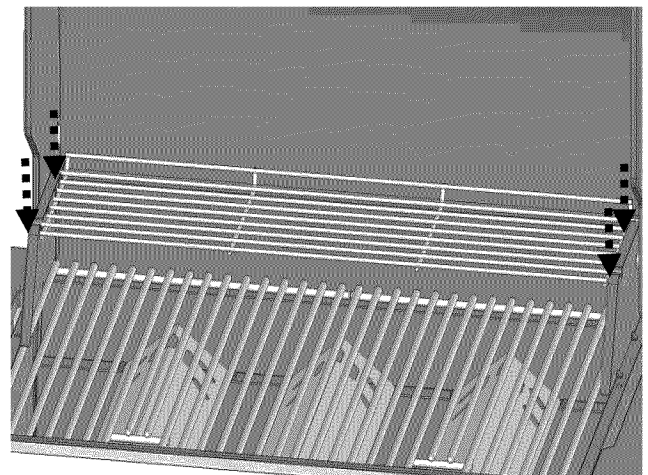
- ☐ Introduzca los difusores de calor en el cuerpo colocándolos en las hendiduras a lo largo de la parte delantera y trasera del cuerpo. (Ver figura 1)
- ☐ Coloque las parrillas para cocinar en el cuerpo. (Ver figura 2)
- ☐ Introduzca la rejilla para calentar en las ranuras de los paneles laterales del cuerpo, como muestra Ver figura 3. (Ver figura 3)



Ver figura 1



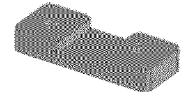
Ver figura 2



Ver figura 3

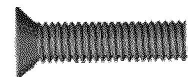
14 Instale el asa de transporte de la barbacoa

☐ Fije el asa de transporte y los protectores de calor del asa a la parte trasera del cuerpo mediante 4 tornillos de cabeza plana (M6x25mm).



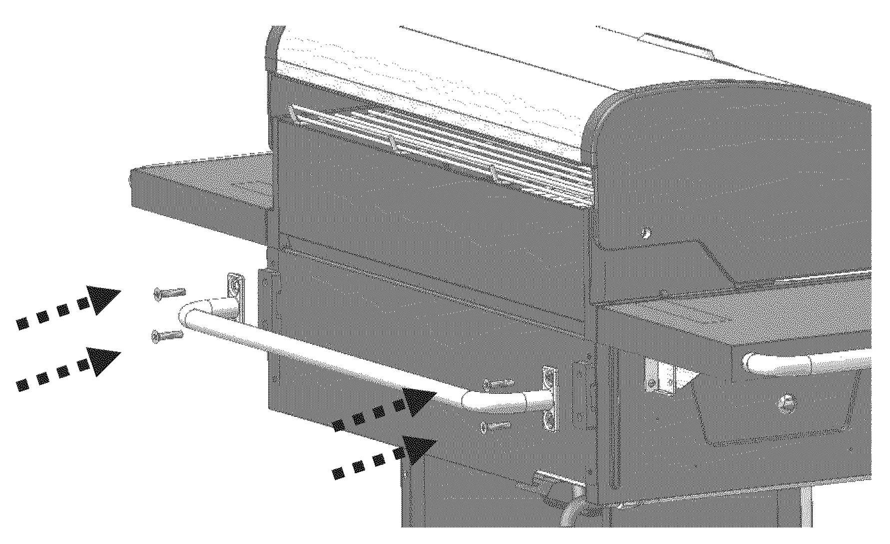
Protector contra el calor del asa de transporte de la barbacoa

Cantidad: 2



Tornillo de cabeza plana M6x25mm

Cantidad: 4



15 Coloque y asegure la bombona de propano en el armario

☐ Asegúrese de que la bombona de propano esté "OFF" (APAGADO) girando el mando en dirección a las agujas del reloj hasta hacer tope. Coloque la bombona de propano en el hueco del soporte del depósito en la parte inferior del armario. Asegúrese de que todos los controles del quemador de la barbacoa estén en posición "OFF" (APAGADO). Quite la tapa de seguridad de la válvula de la bombona. Centre la boquilla del regulador de la barbacoa en la bombona y gire la tuerca en dirección contraria a las agujas del reloj hasta hacer tope. Apriete sólo con la mano.

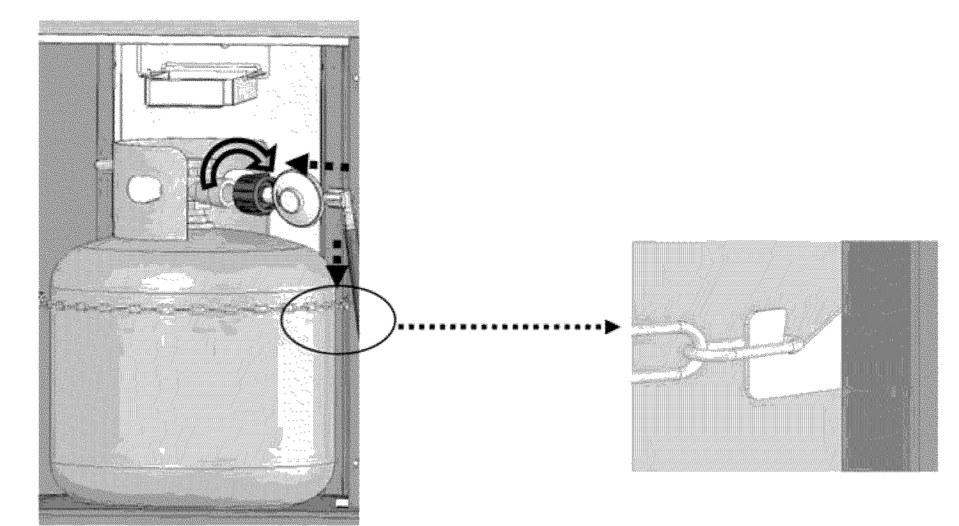
☐ Coloque la cadena de sujeción del depósito de propano alrededor de la bombona y engánchela al gancho para asegurarlo.





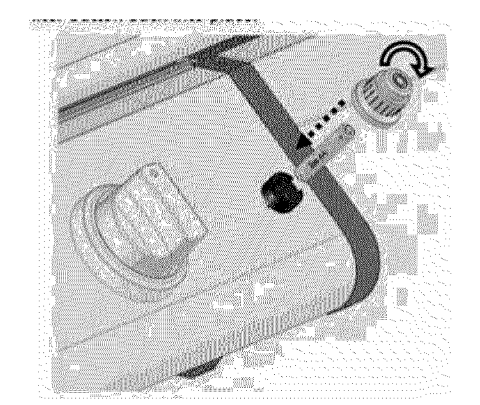
Cadena de sujeción del depósito de propano

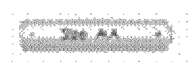
Cantidad: 1



16 Instale la pila

☐ Suelte el tapón del encendedor electrónico. Coloque la pila AA en el encendedor con el polo positivo (+) hacia arriba. Coloque de nuevo el tapón del encendedor electrónico en su sitio y apriete.





Pila (Tamaño AA)

Cantidad: 1



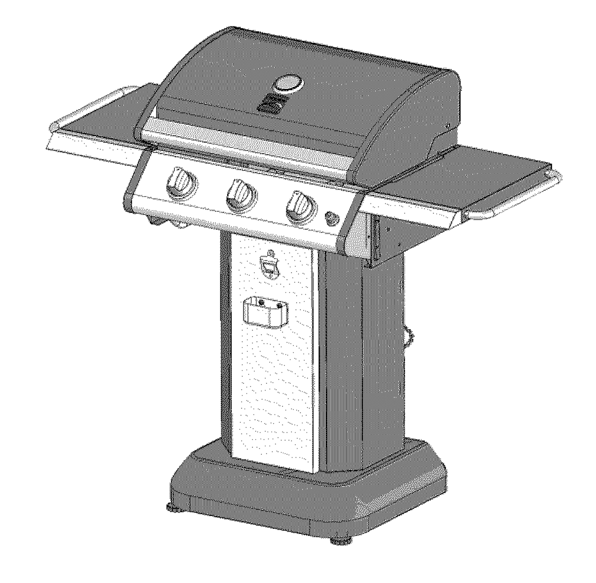


Felicidades - ¡Ya ha montado su barbacoa!

☐ Quite cualquier etiqueta adicional o material de embalaje de la barbacoa, excepto la etiqueta de la placa de características. Asegúrese de eliminar la espuma de embalaje de todas las zonas.

☐ Nivele la barbacoa mediante la regulación de los dos pies frontales.

☐ Lea la guía de Uso y mantenimiento antes de usar la barbacoa.

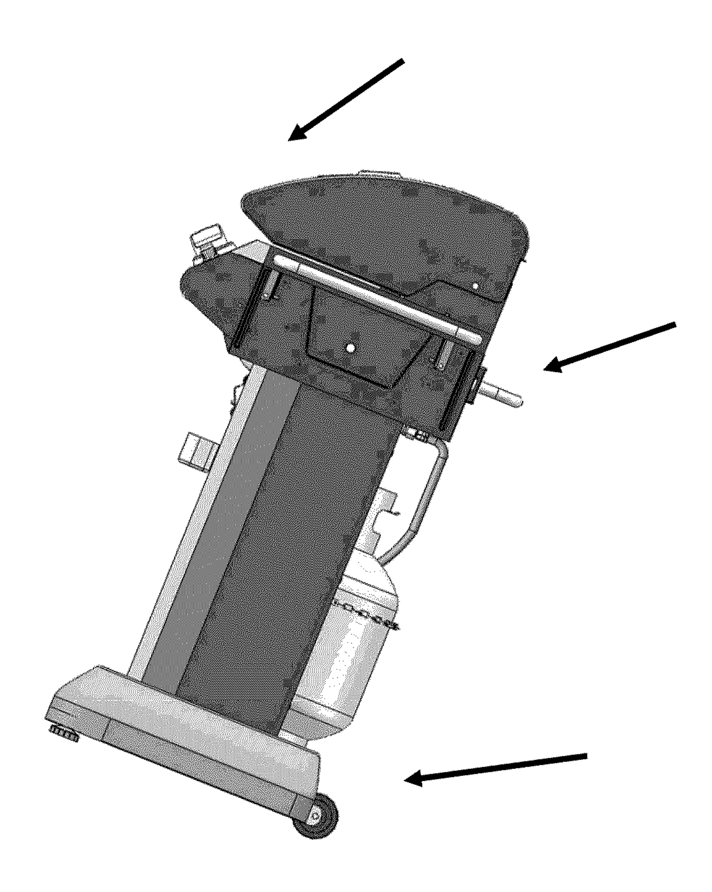


18

Cómo transportar la barbacoa

☐ Sujete el asa de transporte de la barbacoa con una mano y el asa de la tapa con la otra. Coloque el pie contra la parte trasera de la base de la barbacoa para levantarla. Incline la barbacoa hacia atrás sobre las ruedas para su transporte.

PRECAUCIÓN: La barbacoa debe estar completamente fría antes de transportarla.



Información general e instrucciones

Su nueva barbacoa de exterior Kenmore ha sido diseñada y fabricada siguiendo altos estándares de calidad. Le proporcionará años de disfrute con unos requisitos de mantenimiento mínimos. **PARA SU SEGURIDAD**, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

FUNCIONAMIENTO

1. Es necesario utilizar con precaución la barbacoa de gas. Puede calentarse al cocinar y estar caliente cuando la vaya a limpiar. No debe dejar nunca la barbacoa sin atender ni moverla mientras la esté utilizando.
2. Impida que los niños utilicen la barbacoa. Mantenga a los niños y a sus mascotas alejados durante su uso.
3. Utilice la barbacoa solamente en zonas bien ventiladas. Nunca la utilice en interiors, garajes o cobertizos, ni bajo ningú tipo de cubierta o pérgola.
4. Asegúrese de colocar la barbacoa en una superficie nivelada antes de utilizarla.
5. Apague todas las válvulas de gas antes de quitar el quemador. Abra la tapa y espere 5 minutos antes de volver a encenderla.
6. No se incline sobre la barbacoa ni toque los extremos del cuerpo ni la tapa mientras cocina.
7. Apague los quemadores, cierre la tapa y desconecte la bombona en caso de que prenda la grasa.
8. No obstruya el flujo de combustible ni el aire de ventilación.
9. Mantenga las aperturas de ventilación del cierre de la bombona libres y limpios.
10. Mantenga la zona de uso de la barbacoa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
11. No coloque la tapa de la barbacoa ni ningún otro material inflamable en la zona de almacenamiento de la misma.
12. No utilice pastillas de carbón, roca de lava ni ningún tipo de producto de cerámica en esta barbacoa.

Información sobre el gas LP y la bombona

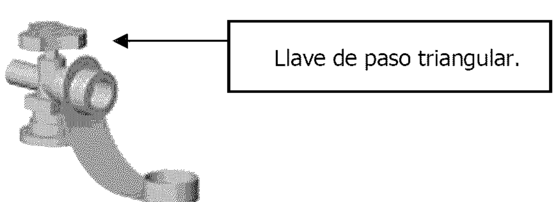
Su nueva barbacoa funciona con gas LP (petróleo licuado). El gas LP es incoloro, inodoro y no tóxico. Puede que el gas LP desprenda un olor característico, ya que por motivos de seguridad tiene un olor similar a la col podrida.

Su barbacoa utiliza las bombonas más modernas y seguras de Gas LP. Debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Ser bombonas de propano de 20 libras (9,1 Kg).
2. Medidas: 12-1/2 plg. (317 mm) de diámetro y 18-1/2 plg (472 mm) de altura.

Además, la bombona de Gas LP debe ser o contar con:

- Construida y marcada por el departamento de transporte de los Estados Unidos (D.O.T) para EE.UU o CAN/CSA-B339 de bombonas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y para la puesta en servicio en Canadá.
- Un dispositivo de prevención de exceso de llenado (OPD). Una llave de paso triangular identifica esta característica. **Utilice solamente bombonas de gas LP con este tipo de válvula.**
- Tipo 1: Válvula de conexión rápida para conectar la bombona.
- Una válvula de apertura de seguridad.
- Un dispositivo de eliminación de vapor.
- Un collar para proteger la válvula del depósito.





No intente utilizar una bombona con otro tipo de dispositivo de conexión

CÓMO RECARGAR Y CAMBIAR LA BOMBONA DE LP

En algunas zonas del país solamente se permite cambiar la bombona por otra nueva ya cargada. En otras zonas está permitida la recarga de la bombona. Si residen en una zona en la que pueda recargar la bombona:

- Diríjase a un distribuidor autorizado
- El distribuidor debe purgar la bombona antes de recargarla
- Nunca recargue la bombona más del 80% de su peso. El volumen puede variar con la temperatura. Una bombona vacía pesa aproximadamente 18 libras (8,2 Kg).

- Asegúrese de que el distribuidor de LP comprueba que la bombona no tiene fugas antes de recargarla.
- No libere gas LP en el ambiente ya que puede prender fuego inesperadamente al mezclarse con el aire.
- Póngase en contacto con un distribuidor para vaciar el gas LP de una bombona.



Escarcha en la válvula de la bombona indica que puede haber un exceso de gas en la bombona. Cierre la válvula y póngase en contacto con su distribuidor inmediatamente



1. Nunca guarde las bombonas adicionales debajo ni cerca de su barbacoa.
2. Nunca llene la bombona por encima del 80% de su volumen. Esto puede hacer que se libere gas por la válvula de apertura de seguridad.
3. Respete los puntos "1" y "2" para no provocar un incendio, que podría causar heridas graves o incluso la muerte.
4. Llame inmediatamente a su distribuidor de LP o a los bomberos si detecta olor o escucha escape de gas.
5. Mantenga las bombonas alejadas de la luz solar directa y de las fuentes de calor.
6. No introduzca ningún tipo de objeto extraño en la salida de la válvula.

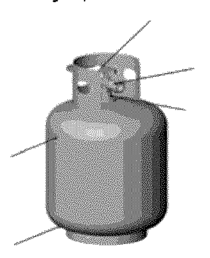
PARA SU SEGURIDAD

- El suministro de gas debe ser desconectado en la bombona de alimentación de gas LP siempre que no se esté utilizando la barbacoa.
- El almacenamiento de esta barbacoa en el interior solamente se permite con la bombona desconectada y fuera de la barbacoa de gas.
- Las bombonas deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en edificios, garajes ni otras áreas cerradas.

PRUEBA DE FUGAS DE LA BOMBONA DE LP

Debería realizar una prueba de fugas cada vez que se cambia o rellena una bombona. No fume ni utilice ningún tipo de material inflamable en la zona durante esta prueba de fuga. No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas.

- Realice la prueba al aire libre o en una zona bien ventilada.
- Utilice una brocha y una solución del 50% jabón líquido y 50% agua. No utilice ningún limpiador, ya que podría dañar las piezas que suministran combustible.
- Aplique la solución en las zonas marcadas con flechas.
- Si se producen burbujas, esto indica que hay fuga.

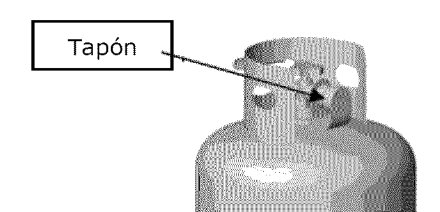




Si se producen burbujas, esto indica que hay fuga. En ese caso, póngase inmediatamente en contacto con su distribuidor de LP o con los bomberos.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Cuando no utilice la bombona, coloque la tapa de protección sobre la válvula. Utilice solamente el tipo de tapa de protección proporcionada con la válvula. Otro tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- No fume mientras transporta la bombona.
- Mantenga las bombonas alejadas de la luz solar directa y las fuentes de calor.





Mantenga siempre la bombona en posición vertical para que salga el vapor. Mantenga siempre las bombonas en posición vertical, cuando las transporte y cuando las guarde.

REGULADOR Y CONEXIONES DE LA BOMBONA DE LD

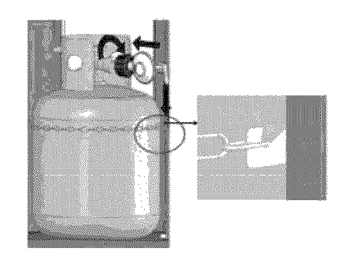
PRECAUCIÓN

Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera proporcionados con esta barbacoa de gas. Este regulador está configurado con una presión de salida de columna de agua de 11 pulgadas. Los reguladores de presión de recambio y los ensamblajes de la manguera deben ser los especificados en la lista de piezas.

Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápido Q.C.C Tipo 1. No permitirá que fluya el gas hasta que se haya realizado un sellado positivo. Tiene un dispositivo limitador de flujo que restringirá el flujo de gas de 10 pies cúbicos por hora (0,28 metros cúbicos por hora).

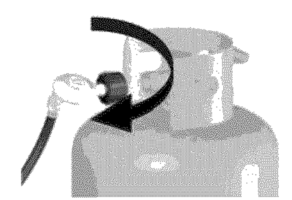
CÓMO COLOCAR LA BOMBONA EN EL ARMARIO DE LA BARBACOA

1. Coloque la bombona en el depósito de LP en la base del armario. El frontal de la válvula del depósito debería estar mirando al frente del cierre.
2. Sujete la cadena alrededor del depósito y engánchela al gancho para asegurarlo.



PARA CONECTAR LA BOMBONA AL REGULADOR Y LA MANGUERA

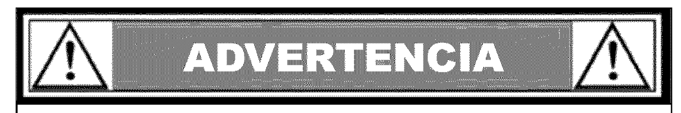
1. Coloque la bombona en el armario siguiendo la información en las instrucciones de montaje.
2. Asegúrese de que la bombona de propano está "OFF" (APAGADO) girando el mando en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope.
3. Asegúrese de que todos los controles del quemador de la barbacoa estén en posición "OFF" (APAGADO).
4. Quite la tapa de seguridad de la válvula de la bombona.
5. Centre la boquilla del regulador sobre el cilindro.
6. Gire de nuevo la tuerca hasta hacer tope.
   Apriete sólo con la mano. No utilice una llave inglesa



El regulador debe entrar en la válvula de la bombona en línea recta

Centre esta boquilla del regulador en la válvula de la bombona.

Conector Q.C.C.1 Tipo 1



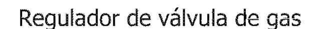
Mantenga en todo momento la bombona en posición vertical.

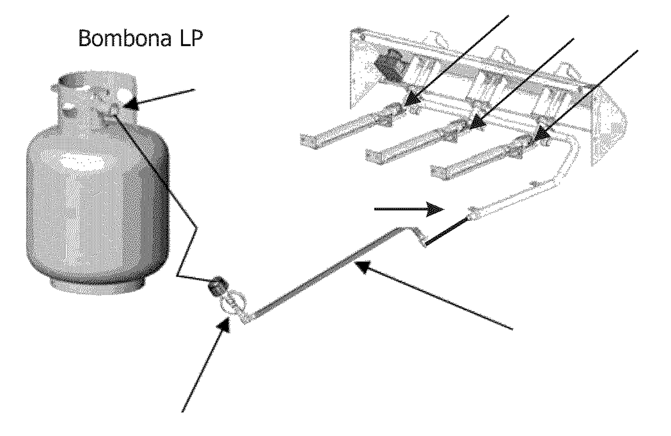


- No conecte esta barbacoa a fuentes de propano no reguladas.
- Antes de cada utilización, compruebe la manguera, revisando que no presente abrasión, desgaste o cortes. Cambie la manguera dañada por la especificada en la lista de piezas antes de utilizar la barbacoa. Inspeccione el estado de la barbacoa desde la conexión del depósito de LP hasta el del colector de gas.
- Realice siempre la prueba de fugas indicada a continuación antes de utilizar la barbacoa por primera vez, cuando haya cambiado la bombona o cualquier componente de gas, cuando haya activado el dispositivo limitaor de flujo o después de un periodo largo de tiempo sin haber utilizado la barbacoa.
- No intente conectar la barbacoa al sistema de LP de una caravana o remolque.

REALIZACIÓN DE LA PRUEBA DE FUGAS EN EL REGULADOR, LA VÁLVULA, LAS MANGUERAS Y LAS CONEXIONES.

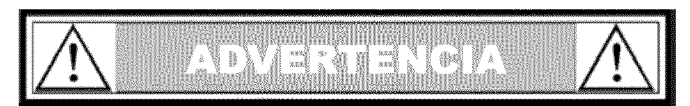
1. Asegúrese de que la válvula de la bombona y los quemadores estén "DESCONECTADOS"
2. Asegúrese de que la bombona LP esté conectada al regulador.
3. Mezcle una solución del 50% agua y 50% jabón líquido. No utilice ningún limpiador doméstico.
4. Abra la válvula del depósito LP girando el mando en dirección contraria a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de escape de gas, apague el gas inmediatamente. En este caso, podría haber una fuga en la conexión. Vuelva a conectar la bombona al regulador.
5. Pulverice o aplique con una brocha la solución en las siguientes zonas: Soldaduras de la bombona, regulador y conexión de la bombona, conexión de la manguera de gas al regulador, manguera de gas, conexión de la manguera de gas al ensamblaje del colector de gas y conexiones de la válvula a la tubería del colector de gas.
6. Si aparecen burbujas en cualquiera de las piezas o conexiones indicadas, hay una fuga de gas. Cierre inmediatamente la válvula del depósito LP girándola en la dirección de las agujas del reloj. Vuelva a apretar las conexiones o pida las piezas de recambio necesarias. Continúe con la prueba hasta que no se detecten fugas.
7. Cierre la válvula del depósito LP haciendo girar el mando en dirección a las agujas del reloj.





PRECAUCIÓN

No coloque la barbacoa en dirección contraria al viento. El viento por detrás de la barbacoa puede hacer que el asa de la tapa se caliente.

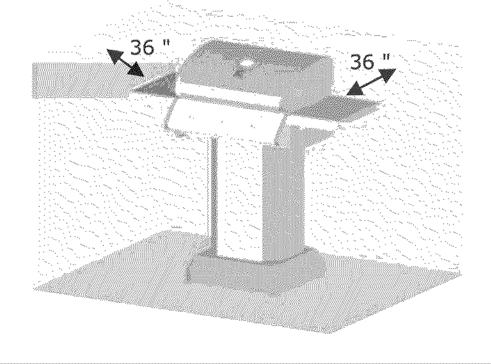


- **NO UTILICE LA BARBACOA** si no puede detener una fuga. Asegúrese de que la válvula de la bombona esté cerrada. Si la bombona todavía presenta fugas, póngase en contacto con su proveedor de LP o con el servicio de bomberos.
- No utilice cerillas, llamas abiertas, ni humo mientras realiza las pruebas de fuga.
- No encienda ningún quemador durante la realización de las pruebas.
- La manguera de repuesto debe ser la indicada en la lista de piezas de este manual.

CÓMO COLOCAR LA BARBACOA

PARA SU SEGURIDAD

- El espacio libre mínimo necesario desde los laterales y la parte trasera de la unidad a la construcción de combustible adyacente es de 36 pulgadas (91 cm).
- No coloque ni utilice este dispositivo de cocina exterior bajo superficies de combustible estructurales.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (305cm) a los objetos que puedan provocar incendios o fuentes de ignición como las luces piloto, electrodomésticos, etc.



Mantenga el cable y la manguera de combustible alejados de fuentes de calor y agua.

RESIDENTES DE APARTAMENTOS

Hable con el responsable de su apartamento para conocer las normativas sobre barbacoas. Si pudiese utilizarla, hacerlo solamente en suelo de tierra. No use el aparato en balcones.

USO DE LA BARBACOA

ANTES Y DESPUÉS DE ENCENDERLA

- Asegúrese de que la barbacoa esté colocada sobre una superficie nivelada y utilice los pies regulables para estabilizarla.
- Mantenga el área donde esté la barbacoa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Asegúrese de que nada obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación.
- Mantenga las aperturas de ventilación del cierre de la bombona libres y limpias.
- Revise visualmente las llamas del quemador.
- Nunca mueva la barbacoa cuando esté caliente

PRECAUCIÓN

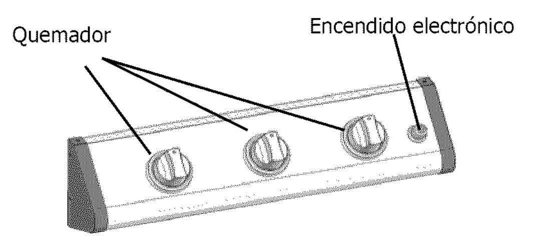
- No se incline sobre el cuerpo ni los quemadores mientras enciende la barbacoa.
- Las barbacoas cuentan con ventilación por motivos de seguridad y rendimiento. Cerrar la tapa sobre un fuego provocado por grasa no extinguirá el fuego.
- No eche agua sobre un fuego provocado por grasa. En caso que este tipo de fuego, gire los mandos de control y desconecte la bombona. Se puede utilizar harina para suavizar un fuego provocado por grasa.
- No deje la barbacoa sin atender mientras la precalienta, mientras cocina, ni mientras la limpia. El exceso de grasa por falta de limpieza regular puede provocar un incendio.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Lea las instrucciones antes de encender la barbacoa.
2. Abra la tapa mientras la enciende.
3. Si no se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador hasta la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

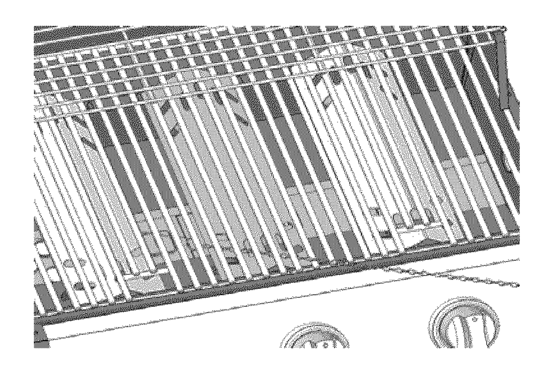
ENCENDER LOS QUEMADORES POR MEDIO DE ENCENDIDO ELÉCTRICO

1. Abra la tapa.
2. Asegúrese de que los mandos de control del quemador están en posición "OFF" (APAGADO).
3. Encienda el gas LP girando lentamente la llave de paso triangular de la válvula de la bombona.
4. Apriete el mando de control del quemador mientras gira hacia la izquierda hasta la posición ⚡ Hi. Pulse inmediatamente el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos. Debería escuchar un sonido de clic que muestra que el encendedor eléctrico está funcionando. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire el mando de control del quemador hasta la posición "OFF" (APAGADO). Espere 5 minutos a que el gas desparezca y repita el procedimiento de encendido.
5. Repita el paso 4 para encender el otro quemador.
6. Siga las instrucciones de encendido a continuación si el quemador no se enciende.
7. Cuando se encienda, gire el mando de control del quemador hasta la posición de calor deseada.



ENCENDER CON CERILLAS UN QUEMADOR PRINCIPAL

1. Abra la tapa.
2. Introduzca una cerilla en el soporte de cerillas. Encienda la cerilla e introdúzcalas a través de las parrillas de cocinado y sujételas cerca del quemador.
3. Pulse el mando de control del quemador y gírelo hacia la izquierda hasta la posición ⚡ Hi. Mantenga pulsado el mando de control hasta que se encienda el quemador. El quemador debería encenderse inmediatamente.
4. Si el quemador no encendiese en 5 segundos, gire el mando de control hasta la posición "OFF" (APAGADO), espere 5 minutos a que desaparezca el gas e inténtelo de nuevo.



CÓMO APAGAR LA BARBACOA

1. Gire el mando de control del quemador hasta la posición "OFF" (APAGADO).
2. Corte el suministro de gas al depósito de LP girando la válvula en dirección de las agujas del reloj.

 ADVERTENCIA 

- No limpie ninguna pieza de la barbacoa en un horno de auto limpieza.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos de cocina, o que contengan productos cítricos ni alcoholes minerales.
- No utilice estropajos de acero.
- Limpie su barbacoa con regularidad para evitar que se acumule la grasa y se provoquen incendios o llamas excesivas.
- Utilice guantes de protección para limpiar la barbacoa.

Superficies pintadas y superficies de acero inoxidable

Lave la barbacoa con jabón suave y agua templada. Puede utilizar un estropajo o cepillo suave o plástico. Enjuague y seque inmediatamente. Hay muchos limpiadores específicos para el acero inoxidable disponibles. Siga las instrucciones del fabricante. Limpie siempre en la dirección de las líneas. No deje que se acumule la suciedad ni la grasa. No utilice estropajos de acero, dañaría la superficie.
Además, los siguientes productos y las sustancias naturales en el exterior podrían dañar el acabado en acero inoxidable. Tenga cuidado de que estos productos no entren en contacto con su barbacoa. Enjuague inmediatamente y seque el acero en caso de que entren en contacto con su barbacoa de gas. Estos son, sin estar limitados a ellos, los productos químicos de piscinas (cloro y bromo), los fertilizantes para el césped, las sales para derretir el hielo o el agua salada, la orina, las heces de pájaros y la savia de los árboles. **Guarde su barbacoa entre 50 y 100 metros de distancia de la piscina, ya que los productos químicos de la piscina pueden provocar óxido.**

Superficies de porcelana

Utilice bicarbonato y agua, o un estropajo no abrasivo, para las manchas resistentes.

Parrillas para cocinar, rejilla para calentar y difusores de calor

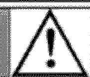
Utilice un cepillo de latón suave. Lave con agua templada y un jabón suave en caso necesario, enjuague y seque.

Encendedor eléctrico

Inspeccione visualmente en busca de daños. Sustitúyalo en caso de grietas. No utilice agua para limpiar el encendedor.

Mantenimiento del encendido electrónico.

Su barbacoa está equipada con un encendedor electrónico. Está alimentado por una pila tamaño AA. Cambie la pila cuando sea necesario. Desatornille la tapa del encendedor. Coloque la pila AA en el encendedor con el polo positivo (+) hacia arriba. Atornille nuevamente la tapa en su sitio.

 ADVERTENCIA

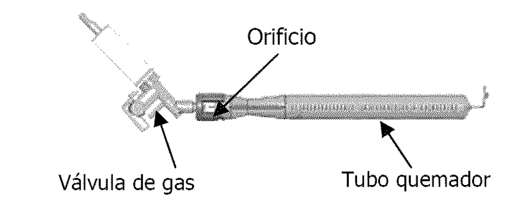
- Las pilas se deterioran con el tiempo. Esto puede provocar fugas.
- Quite la pila del encendedor electrónico cuando guarde la barbacoa.
- Revise el estado de la pila periódicamente antes de utilizar la barbacoa.

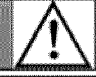
Quemadores

Le recomendamos que limpie los quemadores al menos dos veces al año o antes de utilizar la barbacoa si lleva más de un mes sin utilizarla.

 ADVERTENCIA 

Para una utilización segura, antes de usar la barbacoa, asegúrese de que el orificio del conjunto de la válvula esté en el interior del tubo del quemador. Consulte la figura. En caso contrario, al encender el quemador podría producirse una explosión y/o un incendio, con el consiguiente peligro de lesiones graves y/o importantes daños materiales.



 ADVERTENCIA 

Los pequeños insectos y las arañas pueden entrar en los tubos de los quemadores. A veces construyen nidos o telarañas. En cualquier caso, pueden bloquear o reducir el flujo de gas al quemador. En estos casos puede que vea una llama más pequeña o más amarilla que azul. Otros signos pueden ser que la barbacoa no caliente uniformemente, no alcance la temperatura adecuada o los quemadores no enciendan. En casos de obstrucción grave, ésta puede causar que la llama se queme hacia atrás o fuera de los tubos del quemador, causando daños a la barbacoa y/o daños personales. **CIERRE INMEDIATAMENTE EL PASO DEL GAS LP DE LA BOMBONA GIRANDO LA LLAVE DE PASO EN LA DIRECCIÓN DE LAS AGUJAS DEL RELOJ.** Espere a que la barbacoa se enfríe y limpie los quemadores.

Cuándo comprobar si hay arañas.

Debería inspeccionar los quemadores al menos dos veces al año o inmediatamente después de que ocurra alguna de las siguientes condiciones:

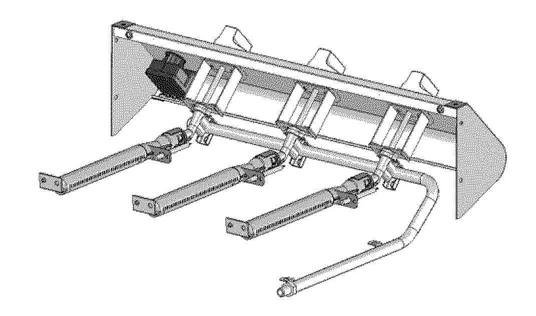
1. Olor a gas junto con llamas amarillas.
2. La barbacoa no alcanza la temperatura adecuada.
3. La barbacoa calienta desigualmente.
4. Los quemadores hacen ruido discontinuo.

Cómo limpiar los quemadores principales

1. Asegúrese de que el paso de gas LP esté cerrado.
2. Quite las parrillas de cocinar y los difusores de calor.
3. Quite los tornillos de cabeza Phillips situados en el extremo trasero de cada quemador.
4. Levante los quemadores y sáquelos.
5. Limpie el interior del quemador utilizando un alambre duro. Una percha enderezada puede ser una herramienta válida. Otro modo alternativo de limpiar el interior del quemador es utilizando aire comprimido. Use gafas protectoras cuando utilice esta herramienta. **Nunca aumente los huecos de los quemadores cuando los limpie.**
6. Cepille la superficie externa del quemador.
7. Asegúrese de que los puertos (huecos) no tengan suciedad.
8. Inspeccione el quemador. Cámbielo si tiene grietas o los huecos ampliados.
9. Vuelva a instalar los quemadores asegurándose de que encajen bien sobre las válvulas, como se muestra en la imagen.
10. Asegure la parte trasera de los quemadores al cuerpo mediante los tornillos de cabeza Phillips.
11. Vuelva a poner las parrillas de cocinar y los difusores de calor.
12. Realice la prueba de fugas que se describe en esta guía.



Colocar el quemador correctamente con respecto al orificio es vital para la seguridad.

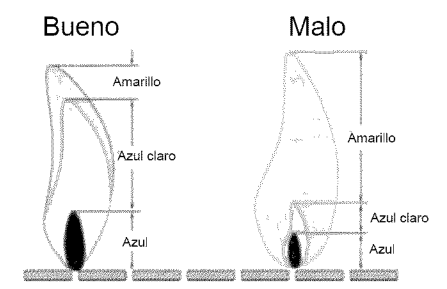


Llamas del quemador

Inspeccione siempre la llama del quemador después de encender la barbacoa. Una buena llama será azul, principalmente, con la punta amarilla y sin apenas ruido. Las puntas en amarillo son normales si son inferiores a una pulgada.

Los quemadores nuevos tienen residuos de aceite, provocando que la llama se ponga amarilla. Las variaciones en el suministro de gas, la altitud, el clima y otros factores pueden afectar al rendimiento del quemador.

Los quemadores más antiguos pueden mostrar también llamas más amarillas por los depósitos de alimentos, grasas y aceites.



Siempre

1. Mantenga el área de uso de la barbacoa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación.
3. Mantenga las aperturas de ventilación del cierre de la bombona libres y limpios.

Almacenamiento de la barbacoa

1. Limpie la barbacoa antes de guardarla.
2. El almacenamiento de esta barbacoa en el interior solamente se permite con la bombona cerrada y quitada de la barbacoa.
3. Extraiga la pila del encendedor electrónico.
4. Tape la barbacoa.
5. Realice una prueba de fugas antes de utilizarla cuando haya estado guardada.

Cocinar con su nueva barbacoa

Bienvenido al mundo de las barbacoas. Ya sea un cocinero de barbacoas experimentado o sea un novato, su nueva barbacoa le proporcionará disfrute y satisfacción, sin mencionar las estupendas comidas que elaborará. Le animamos a que pruebe a descubrir sus propias recetas.

El panel de control tiene las etiquetas "Hi" (Alto), "Low" (bajo) o "OFF" (APAGADO) en el control del quemador principal. Simplemente apriete el mando de control de la temperatura y gírelo a la posición deseada. Un termómetro en la tapa, le indica la temperatura de cocinado en el interior de la barbacoa.

Los difusores de calor están diseñados para ayudar a distribuir de manera uniforme el calor. También permiten recoger y reducir la cantidad de jugos, ofreciendo más sabor a su comida.

COCINA DIRECTA E INDIRECTA

Los alimentos preparados en la barbacoa se preparan utilizando el cocinado directo e indirecto. El cocinado directo consiste en preparar directamente la comida sobre los quemadores encendidos. Los alimentos se colocan

entre los quemadores encendidos para un cocinado indirecto.

DIRECTO. Utilizado para precalentar y asar

Utilice el cocinado directo para asar carne. Esto ayuda a mantener la humedad de los alimentos conservando sus jugos. Algunos alimentos, como los filetes, se asan primero con cocinado directo y después se terminan de preparar con el método indirecto. Por lo general esto se utiliza para alimentos de preparación más rápida. Precaliente la barbacoa en "Hi" (Alto) durante 5 o 10 minutos. Coloque la comida directamente sobre la superficie de calor. Permanezca atento cuando cocine con este método, porque es fácil que se quemen los alimentos.

INDIRECTO – le método más común para cocinar en barbacoa

El cocinado indirecto se utiliza para alimentos que tardan más en cocinarse, incluyendo las piezas grandes de carne como los asados. También se utiliza para cocinar comida más delicada que se seca rápidamente como el pescado y la carne de ave, la comida más grasienta para reducir las llamas y al cocinar utilizando una sartén de asado o papel de aluminio. Precaliente la barbacoa en "Hi" (Alto) durante 5 o 10 minutos. Después cambie a la configuración media o baja dependiendo de la temperatura que desee mantener. Por lo general, la temperatura se suele mantener en torno a los 350ºF. No coloque los alimentos directamente sobre

los quemadores cuando utilice este método. También puede cocinar indirectamente apagando un quemador y colocando los alimentos sobre el quemador que no está utilizando.

CÓMO SABER CUANDO ESTÁ LISTA LA COMIDA

Le recomendamos que utilice un termómetro de carne. El exterior de los alimentos cocinados en barbacoa se quema rápidamente, antes de que se hayan cocinado en el interior. Muchos factores pueden influir en los tiempos de cocinado, como el viento, las temperaturas exteriores y la altitud. Por consiguiente, es mejor utilizar un termómetro de carne para asegurarse que la comida está bien preparada. Compruebe su receta, pero en general:

1. Las hamburguesas, salchichas y la carne debe alcanzar los 160ºF (71ºC).
2. La carne de vaca debe alcanzar los 145ºF (63ºC) para que quede en su punto.
3. La carne de ternera debe alcanzar los 160ºF (71ºC) para que quede en su punto y el cordero los 145ºF (63ºC) para que quede en su punto.
4. El cerdo debe alcanzar los 160°F (71°C).
5. La carne de ave podía alcanzar 180°F(82°C), o 170°F(77°C) para las piezas sin hueso.

CONSEJOS Y TRUCOS PARA COCINAR EN LA BARBACOA

1. "Precaliente" siempre la barbacoa antes de cocinar. Gire el mando hasta la posición "Hi" y cierre la tapa. Lo ideal es que precaliente hasta que el termómetro alcance los 400F (240ºC), lo que debería ocurrir entre 5 y 10 minutos. Después ajuste los mandos de control del quemador a la temperatura adecuada.
2. El termómetro mide la temperatura en la parte superior de la tapa. La temperatura debajo de las parrillas es más alta.
3. La naturaleza puede afectar a los tiempos de cocinado. Deje más tiempo en condiciones de más frío, viento o altitud. Le recomendamos que coloque la barbacoa en una zona protegida del viento.
4. Retire el exceso de grasa de la carne para reducir las llamas altas.
5. Coloque las piezas de tamaños similares juntas para que se cocinen de manera uniforme.
6. Por lo general, cuanto más comida hay en la barbacoa más tiempo de cocinado necesita.
7. Esté atento cuando utilice el método de cocinado directo, los alimentos se pueden pasar, quemar o secar con facilidad. Hay alimentos que requieren más vueltas, algunos pueden necesitar ser apartados de la llama.
8. Las piezas de carne más grande pueden necesitar más tiempo de cocinado que las piezas de carne más pequeñas.
9. Si hay una llama muy grande o demasiadas llamas, apague el gas, aparte la comida de la llama y cierre la tapa. Vuelva a encender la barbacoa cuando la llama se haya apagado.

10. Gire los alimentos con poca frecuencia. Por lo general, gire un filete una vez solamente mientras cocina.
11. Utilice tijeras de barbacoa en lugar de tenedores mientras el alimento esté en la barbacoa. Se perderá menos jugo.
12. Conozca su salsa y cuando echarla. Eche salsas con base en aceite y vinagre en cualquier momento. Las salsas con base de azúcar, como la salsa barbacoa, solamente se puede aplicar en los últimos minutos de cocinado.
13. Un temporizador le puede ayudar a no quemar la comida.
14. Utilice asas protectoras o guantes protectores para sujetar las ollas cuando trabaje cerca de la barbacoa.
15. Unte con un poco de aceite las parrillas para cocinar antes de calendar para evitar que la comida se pegue.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Manipule siempre de manera segura los alimentos cuando utilice esta barbacoa.
2. Lave todos los vegetales, marisco y carne de ave antes de cocinar.
3. Utilice recipientes, platos y utensilios diferentes para los alimentos cocinados y no cocinados.
4. Deje toda la carne de ave y marisco en la nevera hasta que esté preparada para ser cocinada.
5. Utilice un termómetro de carne para asegurar que la comida esté correctamente cocinada.

Guía para solucionar los posible problemas

EL QUEMADOR NO ENCIENDE

1. El suministro de gas está apagado. Encienda el gas en la bombona de LP.
2. No queda propano. Revise y asegúrese de tener propano en el depósito.
3. El regulador no está bien colocado en la válvula del depósito. Quítelo y vuelva a colocarlo. Apriete con la mano.
4. La manguera está obstruida. Inspecciónela y enderécela.
5. Fallo del regulador o manguera dañada. Pida un repuesto y cámbiela.
6. Asegúrese de que escucha él clic del encendedor electrónico. En caso contrario, cambie la pila por una de tamaño AA. Inspeccione el electrodo para comprobar que no haya grasa ni suciedad. En caso afirmativo, límpielo con alcohol. Revise la distancia entre la punta del electrodo y el quemador. La punta del electrodo debería estar a 1/8" o 1/4" del quemador principal. Haga ajustes si fuera necesario. Inspeccione el electrodo para asegurarse de que no esté agrietado ni roto. En ese caso, pida uno de repuesto y cámbielo.
7. Bloqueo en el sistema de gas. Inspeccione el quemador para asegurarse de que no haya insectos o telarañas que lo obstruyan. Limpiar en caso necesario. Inspeccione por debajo del panel de control para comprobar si el quemador está bien alineado con las válvulas.

LLAMA IRREGULAR O AMARILLA

1. Un quemador nuevo puede tener aceite residual, que se quemará.
2. Los tubos del quemador están bloqueados. Quitar y limpiar.
3. El quemador tiene mucha grasa o suciedad acumulada. Quitar y limpiar.
4. El quemador no está correctamente alineado con las válvulas. Inspeccione por debajo del panel de control.

BAJADA REPENTINA EN LA PRESIÓN DE GAS O LAS LLAMAS QUE SE APAGAN

1. No queda gas. Revise y asegúrese de tener propano en el depósito.
2. Se ha activado la válvula por flujo excesivo, reduciendo el flujo de gas. Apague todos los quemadores, espere 30 segundos y enciéndalos de nuevo. Si el problema persiste, apague los quemadores. Desconecte el regulador del depósito. Espere 10 minutos. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba de fugas. Encienda lentamente el depósito de LP y vuelva a encender la barbacoa. Otras formas de activar el dispositivo limitador son
   - a Una manguera de gas rota Inspeccione, realice una prueba de fuga y cámbiela en caso necesario

b. Abrir el mando de control antes de encender el gas LP. Encender el gas en la bombona LP antes de girar el mando de control de encendido.

c. Purgado incorrecto de la bombona antes de llenarla Consulte a su distribuidor de gas LP

3. El viento podría estar apagando el quemador Gire el frontal de la barbacoa cara al viento o saque la barbacoa del viento.

LLAMAS EXCESIVAS

1. El difusor de calor, dentro de la barbacoa, las parrillas y los quemadores necesitan una limpieza.
2. Es necesario limpiar las bandejas de grasa y vaciarlas.
3. Utiliza demasiado calor para cocinar. Baje la perilla de control de calor.
4. El método de cocinado directo producirá más llamas altas que el método indirecto. Si está utilizando el método directo, trate de utilizar el indirecto.

FUEGO POR DETRÁS DEL PANEL DE CONTROL

Apague inmediatamente la válvula de la bombona y espere a que se enfríe la barbacoa.

1. Revise el quemador para ver si hay obstrucciones y límpielo.
2. Inspeccione por debajo del panel de control para ver si el quemador está bien alineado con las válvulas.
3. El gas se fuga por una conexión defectuosa o manguera dañada. Realice una prueba de fugas.. Apriete o cambie las piezas según proceda.

Preguntas frecuentes

¿Puedo convertir mi barbacoa de gas de un combustible a otro?

No. Su barbacoa de gas está fabricada para cumplir estándares específicos desarrollados por CSA y ANSI para su seguridad y rendimiento de la barbacoa para gas LP. No ofrecemos equipos de conversión ni le recomendamos que cambie el tipo de combustible.

¿Cómo se prueban sus barbacoas?

Nuestras barbacoas están probadas y certificadas por CSA, un centro de pruebas independiente y líder en el mundo, que demuestran que cumplen diferentes normativas CSA y ANSI junto con diferentes estándares de rendimiento. Los quemadores y la línea de gas se prueban individualmente cuando la barbacoa llega a la línea de ensamblaje justo antes de ser embalada. Los quemadores se prueban individualmente.

¿Qué es el ruido que sale a veces del regulador?

El sonido es el gas saliendo por el regulador. No es necesario preocuparse si el sonido es bajo.

Mi barbacoa tiene la llama baja en algunos quemadores, o algunos de los quemadores no encienden. ¿Cuál puede ser la causa?

Esto puede ser debido al dispositivo limitador de flujo de la llama, generado por un cambio repentino en la presión. Abrir la válvula demasiado rápido puede provocar esto. En este caso, cierre la válvula del depósito del LP y desconéctela del regulador. Deje que transcurran 10 minutos. Vuelva a conectar el regulador al depósito de LP. Abra la tapa de la barbacoa. Abra lentamente la válvula del depósito de LP. Siga el procedimiento de encendido del quemador y encienda el quemador más alejado del depósito de LP. Continúe encendiendo los demás quemadores acercándose al depósito de LP.

¿Puedo utilizar platos cerámicos, briquetas o rocas de lava?

No. Su barbacoa está diseñada para usar solamente con difusores de calor. Las gotas de grasa caen en los difusores y se queman, creando vapor y sabor adicional.

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ☑ **Expert service** by our 10,000 professional repair specialists
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ☑ **Product replacement** up to $1500 if your covered product can't be fixed
- ☑ **Discount of 10%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 10% off regular price of preventive maintenance check
- ☑ **Fast help by phone** – we call it Rapid Resolution- phone support from a Sears representative, Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. CALL 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call
1-800-4-MY-HOME®

Repair Protection Agreements

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® viene diseñado y manufacturado para confiables operaciones por años. Pero, como todo producto, puede requerer reparaciones de vez en cuando. Allí es cuando un Acuerdo de Protección de Reparación puede ahorrar su dinero y agravamiento.

A continuación son los elementos del Acuerdo :

- ☑ Servicio de experto por nuestros 10,000 especialistas de reparación.
- ☑ Servici sin límite y cero cambio de piezas y mano de obra en todas las reparaciones.
- ☑ **Repuesto de producto** hasta a $1500 si su producto amparado no se puede arreglar
- ☑ 10% de descuento del precio regular de serviceio y piezas relacionadas con el servicio que no sean cubiertas por el acuerdo y, 10% de descuento del precio regular de la preventiva revisión de mantenimiento.
- ☑ **Ayuda inmediata por teléfono** – le decimos Teléfono de Resolución Rápida – entregada por un representante de Sears. Piense en nosotros como un "Manual de Usuario Parlante."

Una vez Ud. compre el Acuerdo, todo lo que necesita es una llamada telefónca para programar el servicio. Ud. puede hacer la llamada en el día o en la noche, o programar una cita para servicio.

El Acuerdo de Protección por Reparación se trata de una compra libre de riesgos. Si Ud. cancela la compra por cualquier razón durante el período de la garantía del producto, le reembolsamos todo el costo. O, un reembolso proporcional en cualquier momento luego de la fecha de vencimiento de la garantía del producto. ¡Compre su Acuerdo de Protección por Reparación hoy!

Algunas limitaciones y exclusions serán aplicadas. Por precios y mayor información en E.U., llamar a 1-800-827-6655.

*** La garantía puede variar para algunos artículos en Canadá. Para mayor información, llamar a Sears Canada en-800-361-6665**

Seecio de Instalación Sears

Por la instalación professional Sear de aparatos domésticos, abrepuertas de garage, calentadores de agua y otros grandes artículos domésticos en E.U. o Canadá, llamar a
1-800-4-MY-HOME®

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

